گھر بیٹھے لذیذ اور عمدہ مٹھائیاں تیار کریں

مٹھائیاں بنانا سیکھئے



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

گھر بیٹھے لذیذ اور عمدہ مٹھائیاں تیار کریں

مٹھائیاں بنانا سیکھئے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

فہرست

عنوان	صفحہ	عنوان	صفحہ
رس گلے	5	لذیذ گلاب جامن	21
ملائی	6	دودھ والے گلاب جامن	21
رس ملائی	6	گلاب جامن	23
رس گلے کچھ کھٹا کچھ میٹھا	7	خوش ذائقہ گلاب جامن	24
مزیدار رس ملائی	9	سادہ گلاب جامن	25
خوش ذائقہ رس گلے	10	گوشت کی گلاب جامن	26
کھوئے کے رس گلے	11	موتی چور کے لڈو	27
مزیدار رس گلے	12	مونگ کے لڈو	28
رس گلے	13	بیسن کے لڈو	29
ملائی چم چم	14	بالائی کے لڈو	29
زعفرانی برفی	15	کھجور کے لڈو	30
ناریل کی برفی	16	سویوں کے لڈو	31
اخروٹ کی برفی	16	کدو مٹھائی	32
پستے کی برفی	17	پیٹھے کی مٹھائی	33
کھوئے کی برفی	18	کنڈنسڈ دودھ کی مٹھائی	34
بادام کی برفی	18	لذیذ جلیبی	35
مزیدار ناریل کی برفی	19	آم پاپڑ مٹھائی	36
جلیبی	20	فالودہ	37

www.iqbalkalmati.blogspot.com

عنوان	صفحہ	عنوان	صفحہ
تلفی	38	خشخاش کا اسپیشل حلوہ	91
انڈے کا شاہی حلوہ	39	اسپیشل اخروٹ کا حلوہ	94
حلوہ کدو	40	کشمش والا ایرانی حلوہ	96
حلوہ بادام	42	چاول کا حلوہ	97
گاجر کا مزیدار حلوہ	43	اسپیشل کوہی کا حلوہ	99
سوجی کا حلوہ	46	ناریل کی کھیر	101
خاص حلوہ	47	سنگترے کی کھیر	103
بادام کا حلوہ	50	بادام کی کھیر	105
کیلے کا حلوہ	52	سوجی کی فیرنی	107
انگوری حلوہ	55	کھجور کی کھیر	109
بریڈ کا حلوہ	59	فروٹ کھیر	111
کراچی سوہن حلوہ	61	گجریلا	113
شکر قند کا حلوہ	63	گاجر کی کھیر	114
کھیرے کا حلوہ	65	ناریل کی کھیر	115
مچھلی کا حلوہ	67	بادام کی فیرنی	119
چھوہاروں کا سوہن حلوہ	71	ناریل کی پڈنگ	121
حبشی حلوہ	76	سیب کی پڈنگ	123
دال چنا کا حلوہ	78	کھجور کی پڈنگ	124
بیسن اور سوجی کا حلوہ	83	کسٹرڈ پڈنگ	125
اسپیشل پیٹھے کا حلوہ	88	بادامی سویاں	127
بریڈ اور انڈے کا حلوہ	90	میٹھے چاول	128

www.iqbalkalmati.blogspot.com

رس گلے

اشیاء:

کھویا تازہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
عرق گلاب	☆☆☆☆	حسب ضرورت
ہری الائچیاں	☆☆☆☆	چند عدد
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
ارارروٹ	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

شکر کا ایک تار کا قوام بنا کر صاف کر کے رکھ لیں پھر عرق کیوڑہ اور ہری الائچی توڑ کر دانے ملا کر تھوڑے پانی میں تھوڑا ارارروٹ پھینٹ کر کھوئے میں ملا کر یکجان کر لیں اس کے بعد حسب پسند گولیاں بنا کر ابلتے ہوئے گھی میں ڈالتے جائیں اور پوے سے گھی کو اچھالتے رہیں تاکہ رس گلے اُلٹ پلٹ ہوتے رہیں۔ جب ہلکے گلابی رنگ کے ہو جائیں تو نکال کر قوام میں ملاتے یا ڈالتے رہیں۔ آنچ درمیانی ہو۔ نہ زیادہ اور نہ کم۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

قلاقند

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆	دو کلو

ترکیب:

شکر گرینڈر میں پیس کر پاؤڈر بنا کر کھوئے میں شامل کر دیں۔ کھوئے اور شکر کو دیر تک ملا کر یکجان کر کے میٹھے عطر کا ایک قطرہ ملا کر کسی گہرے طباق میں دبا دبا کر جما لیں۔

رس ملائی

اشیاء:

تازہ دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
انڈا	☆☆☆☆	ایک عدد
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچہ
چینی	☆☆☆☆	ایک پیالی
پاؤڈر ملک	☆☆☆☆	ایک پیالی

ترکیب:

پاؤڈر ملک میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر ملائیں۔ پھر اس آمیزے میں انڈا

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ڈال کر اس کو گوندھ لیں۔ پھر اس کی کسی بھی شکل میں دس بارہ گولیاں بنالیں۔ اب دودھ کو جوش دے کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر یہ گولیاں اس دودھ میں ڈال دیں۔ اور تقریباً پانچ چھ منٹ تک آہستہ آہستہ پکائیں اور ساتھ ساتھ ان گولیوں کو الٹتی پلٹتی رہیں۔ جب دودھ گاڑھا ہو جائے تو اتار کر فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پیالیوں میں نکال کر پیش کریں۔

رس گلہ کچھ کھٹا کچھ میٹھا

اشیاء:

رس گلہ	☆☆☆☆	ایک درجن
املی کا گودا	☆☆☆☆	ایک کپ
پانی یا سبزی کا سوپ	☆☆☆☆	500 ملی لیٹر
سرخ مرچ	☆☆☆☆	چائے کا نصف چمچہ
ہلدی پاؤڈر	☆☆☆☆	چائے کا نصف چمچہ
دھنیا پسا ہوا	☆☆☆☆	چائے کے دو چمچے
ادرک پیسٹ	☆☆☆☆	چائے کا ایک چمچہ
سبز مرچ	☆☆☆☆	تین یا چار عدد
پیاز کٹی ہوئی	☆☆☆☆	ایک عدد
نمک	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
کری پتہ	☆☆☆☆	پندرہ بیس عدد

www.iqbalkalmati.blogspot.com

زیرہ	☆☆☆☆	چائے کا ایک چمچہ
رائی	☆☆☆☆	چائے کا نصف چمچہ
دار چینی	☆☆☆☆	ایک انچ کا ٹکڑا
ہینگ	☆☆☆☆	ایک چٹکی
تیل	☆☆☆☆	کھانے کے دو چمچ

ترکیب:

رس گلوں کو آہستہ سے دبا کر رس نکال دیں۔ گہرے برتن میں تیل گرم کر لیں۔ رائی زیرہ اور کری کے پتے اس میں ڈال کر بھون لیں۔ اب ہینگ، پیاز، سبز مرچ، ادرک کا پیسٹ اور دار چینی ڈال کر تھوڑی دیر تک فرائی کریں اور پھر ہرے دھنیے کی پتیاں، سرخ مرچ کا پاؤڈر، ہلدی اور نمک ملا دیں۔ اس میں پانی یا سبزی کا سوپ ڈال کر اس مکسچر کو ابال لیں۔ پھر املی کا گودا ملا کر مکس کر لیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ اس کے بعد رس گلے مکسچر میں ڈال کر تھوڑی دیر رہنے دیں، ٹھنڈا ہونے پر نکال لیں۔

رس ملائی

اشیاء:

ملک پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک کپ
انڈا	☆☆☆☆	ایک عدد
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
کیوڑا	☆☆☆☆	ذرا سا
الائچی	☆☆☆☆	آدھا کپ
پستہ	☆☆☆☆	سجاوٹ کے لیے

ترکیب:

ملک پاؤڈر، انڈا اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔ انڈے ہی میں یہ گندھ جائے گا۔ اب گولیاں بنا کر ذرا سا دبا لیں اور آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ تقریباً بارہ گولیاں بنیں گی۔ اب ایک لیٹر دودھ ابال کر چینی شامل کر کے تھوڑا سا پکائیں۔ اس میں الائچی کے دانے اور کیوڑا شامل کر کے گولیاں بھی ڈال دیں۔ آدھ گھنٹے تک ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پیالے میں ڈال کر پستہ چھڑک دیں۔

مزیدار رس ملائی

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
سوکھا دودھ	☆☆☆☆	ایک کپ
انڈا	☆☆☆☆	ایک عدد
گھی یا مکھن	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
ہری الائچی	☆☆☆☆	تین عدد

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
پستے کی ہوائیاں	☆☆☆☆	سجاوٹ کے لیے

ترکیب:

ایک کپ سوکھے دودھ میں انڈا، گھی یا مکھن، بیکنگ پاؤڈر ملا کر اچھی طرح سخت گوندھ لیں اور بیضوی شکل کی چپٹی ٹکیاں بنا لیں۔ اب ایک بڑی دیگچی میں ایک لیٹر دودھ اچھی طرح ابال کر اس میں ہری الائچی ڈال دیں۔ پھر ٹکیاں اس میں ڈال دیں اور دیگچی کے ڈھکن کو مسلسل اٹھاتے رہیں تاکہ بھاپ نکل جائے۔ جب ٹکیاں دودھ میں اچھی طرح پھول جائیں تو چولہا بند کر دیں۔ ڈش میں نکال کر پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ مزیدار اور میٹھی رس ملائی تیار ہے۔ اسے فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں۔ پھر استعمال فرمائیں۔

خوش ذائقہ رس گلے

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
چاول کا آٹا	☆☆☆☆	دو چھٹانک
ٹارٹرک ایسڈ	☆☆☆☆	ایک چٹکی

ترکیب:

دودھ کو ٹارٹرک ایسڈ ڈال کر پکائیں۔ جب یہ پھٹ جائے تو اس کا

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پانی نچوڑ کر کھویا بنالیں۔ اس کھوئے میں چاول کا آٹا ملا کر گولیاں بنالیں۔ چینی کی چاشنی تیار کریں۔ یہ گولیاں اس میں ڈال دیں۔ جب پک کر پھول جائیں تو چولہے سے اتار لیں۔ فریج میں رکھ دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر استعمال کریں۔

کھوئے کے رس گلے

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
کھویا	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
میدہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
پھٹکری	☆☆☆☆	تھوڑی سی
سبز الائچی	☆☆☆☆	چھ عدد

ترکیب:

دودھ پکانے کے بعد پھٹکری ڈال کر پھاڑیں اور اس کا پنیر بنالیں۔ پنیر میں کھویا اور میدہ ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر اس مرکب کی گولیاں بنالیں اور ہر گولی میں الائچی کا ایک دانہ یا دو دانے رکھ دیں۔

چینی کی چاشنی تیار کر کے اس میں یہ گولیاں ڈال کر پکالیں۔ لیجئے مزیدار رس گلے تیار ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزیدار رس گلے

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
چاولوں کا آٹا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
ٹارٹری	☆☆☆☆	چٹکی بھر

ترکیب:

ایک بڑے برتن میں دودھ ڈال کر اسے چولہے پر چڑھا دیں، پکنے کے دوران ہی اس میں چٹکی بھر ٹارٹری شامل کر دیں، دودھ پھٹ جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ اب ایک ململ کے کپڑے میں پھٹے ہوئے دودھ کو ڈال کر اسے کسی جگہ لٹکا دیں تا کہ اس کا پانی خشک ہو جائے اور صرف کھویا رہ جائے۔ اب اس کھوئے میں چاولوں کا آٹا ملا دیں اور اسے ہاتھوں سے اچھی طرح ملیں تا کہ یہ یکجان ہو جائے۔ اب اس آمیزے کی چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا لیں۔

ایک چھوٹے برتن میں چینی اور پانی ڈال کر اسے چولہے پر پکنے کے لیے رکھ دیں، جب شیرہ بن جائے، تو اس میں گولیاں ڈال دیں اور ڈھکن لگا کر ڈھانپ دیں۔ اس دوران چولہے کی ہلکی آنچ کر دیں۔ جب گولیاں پھول جائیں اور نرم ہو جائیں تو اسے چولہے پر سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔ لیجیے، مزے دار خوشذائقہ رس گلے تیار ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

رس گلے

اشیاء:

پنیر (گھریلو)	☆☆☆☆	ایک پیالی
پنیر (کاٹج چیز)	☆☆☆☆	ایک پیالی
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پیالی
پانی	☆☆☆☆	چھ پیالی
سفید سرکہ	☆☆☆☆	دو چمچے چائے کے
کیوڑہ	☆☆☆☆	چند قطرے

ترکیب:

گھریلو پنیر بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ پانچ پیالی دودھ کو تیز آنچ پر جوش دے لیں اور چولہا بند کر دیں۔ پھر اس میں تقریباً آدھی پیالی گرم پانی اور دو چمچے سفید سرکہ گھول کر ڈال دیں۔ یہ چیزیں آہستہ آہستہ کر کے دودھ میں ڈالیں اور چمچے سے دودھ ہلاتی رہیں۔ جب دودھ پھٹنا شروع ہو جائے یا دہی کی طرح ہونے لگے تو سرکہ اور پانی کا آمیزہ ڈالنا بند کر دیں۔ اور ایک صاف باریک کپڑے میں دودھ چھان لیں۔ دودھ کا پانی نکل جائے گا۔ مزید پانی نکالنے کے لیے کپڑے کو باندھ کر کسی اونچی جگہ لٹکا دیں۔

رس گلے بنانے کے لیے اس گھریلو پنیر کو کاٹج چیز کے ساتھ ملا کر ہاتھوں سے ملیں تا کہ دونوں پنیر مل کر یک جان اور نرم ہو جائیں۔ اب اس کی چنتی

www.iqbalkalmati.blogspot.com

درمیانے سائز کی گولیاں بن جائیں بنالیں۔ پتیلی میں پانی ڈال کر اسے جوش دے لیں۔ پھر اس میں چینی ڈال دیں اور پانچ منٹ تک پکنے دیں۔ اب اس شیرے میں بنی ہوئی گولیاں ڈال دیں اور چالیس منٹ تک درمیانی آنچ پر پکنے دیں۔ اگر شیرہ گاڑھا ہونے لگے اور گولیوں میں شیرہ جذب ہو جائے تو ٹھیک ہے۔ ورنہ چند منٹ مزید پکائیں اور چولہا بند کر دیں۔ آخر میں کیوڑے کے قطرے ڈال دیں۔ ٹھنڈا کر کے کھائیں بہت خوش ذائقہ لگیں گے۔

ملائی چم چم

اشیاء:

بالائی نکالا ہوا دودھ	☆☆☆☆	تین لیٹر
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
تازہ پنیر	☆☆☆☆	ایک پاؤ
گلاب کا پانی	☆☆☆☆	چار چائے کے چمچ

ترکیب:

پنیر کو کسی مسطح جگہ (مثلاً لکڑی کا تختہ یا کچن میں بنے سلیب) پر خوب اچھی طرح ہتھیلی کی مدد سے آٹے کو گوندھیں۔ جب اچھی طرح گندھ جائے تو اسے برابر حصوں میں تقسیم کر لیں۔ ہتھیلی پر رکھ کر اسے چم چم کی شکل کا بنا دیں۔

شیرہ بنانے کے لیے شکر کو تھوڑے سے پانی میں خوب ابالیں۔ جب آپ محسوس کریں کہ شکر اور پانی ایک دوسرے میں مکس ہو کر شیرہ بن گئے ہیں تو ابالنا

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بند کر دیں۔ اب اس میں آپ نے جو چم چم بنا رکھے ہیں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ دس منٹ بعد چم چم نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے ایک طرف رکھ دیں۔

اب دودھ کو ابالیں۔ اس وقت تک ابلنے دیں جب تک کہ اصل مقدار کا ایک تہائی حصہ باقی نہ رہ جائے۔ اس ایک تہائی دودھ میں گلاب کا پانی ملائیں اور چم چم کو اس میں ڈال دیں۔ مہمانوں کو پیش کرنے سے قبل پلیٹ میں چم چم رکھیں۔ اس پر دودھ کو انڈیلیں اور پھر پیش کریں۔

زعفرانی برفی

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک کلو
کیوڑہ اور پستے کی ہوائیاں	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	سوا کلو
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ

ترکیب:

شکر آدھا کلو پانی میں گھول کر اس کی چاشنی بنا کر دودھ میں ملا کر صاف کر کے گاڑھی کر کے اسے گھوٹیں پھر کھویا ملا کر یکجان کر کے زعفران عرق کیوڑہ میں پیس کر ملا کر کسی طباق میں جما کر چاندی کا ورق لگا دیں۔

آخر میں پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ جم جانے پر چھری سے قتلے کاٹ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ناریل کی برفی

اشیاء:

ناریل	☆☆☆☆	ایک پاؤ
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
میٹھا عطر	☆☆☆☆	ایک قطرہ

ترکیب:

پہلے ناریل کو چھیل کر کدوکش سے کاغذی ہوائیوں کی شکل میں بنالیں، پھر شکر کھویا اور گری ملا کر دیر تک پکائیں۔

جب جمنے کے قریب ہو جائے تو کسی طباق میں انڈیل کر جمالیں عطر پکاتے وقت ملائیں۔ جمانے سے قبل تہہ میں ذرا سا گھی لگا دیں تاکہ تکلے کاٹنے پر بغیر ٹوٹے نکل آئیں۔

اخروٹ کی برفی

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
پستے کی ہوائیاں	☆☆☆☆	حسب ضرورت

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
اخروٹ کی گریاں	☆☆☆☆	25 گرام
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

اخروٹ کی گریاں پہلے چیک کرلیں کہ کڑوی نہ ہوں۔اس کے بعد شکر آدھا لیٹر پانی میں گھول کر اس کی چاشنی بنا کر دودھ میں ملا کر صاف کر کے گاڑھی کر کے اسے گھوٹیں۔پھر کھویا ملا کر یکجان کر کے زعفران عرق کیوڑہ میں پیس کر ملا کر کسی طباق میں جما کر چاندی کا ورق لگا دیں۔آخر میں پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔جم جانے پر چھری سے قتلے کاٹ لیں اور نوش فرمائیں۔

پستے کی برفی

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
پستہ	☆☆☆☆	ایک پاؤ
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو

ترکیب:

پہلے پستے کو پانی میں جوش دے کر ان کے چھلکے الگ کرلیں پھر انہیں کھوے اور شکر میں ملا کر پیس لیں۔پھر دیر تک پکائیں۔جب جمنے کے قریب ہو جائے تو کیوڑہ اور گلاب کا عرق ملا دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کھوئے کی برفی

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک کلو
خوشبو	☆☆☆☆	حسب پسند

ترکیب:

پہلے کھوئے کو کسی برتن میں پھیلا کر سکھا لیں۔ پھر چینی میں آدھا پاؤ کے قریب پانی ملا کر آنچ دیں۔ شکر شیرے کی مانند ہو جائے گی مگر آپ آنچ دیتے رہیں، تہہ سے چلاتے بھی رہیں اور جب دیکھیں کہ پھر وہ شکر کی شکل میں واپس آنے والی ہے تو اتار کر کھویا ملا دیں۔ اور یکجان کریں۔

پھر کچھ دیر کے بعد عرق کیوڑہ ڈال کر کسی طباق میں جما دیں۔ چاندی کے ورق لگا کر کچھ دیر بعد قاشیں کاٹ کر کھائیں۔

بادام کی برفی

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	¼ کلو
چینی	☆☆☆☆	¼ کلو
عرق گلاب	☆☆☆☆	حسب ضرورت

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بادام	☆☆☆☆	¼ کلو

ترکیب:

بادام کو بھگونے کے بعد پیس کر (گرائنڈر میں) پیسٹ بنالیں۔ چینی کو پانی میں اس حد تک ابالیں کہ تار بننے لگے۔ اس میں کھویا ملا دیں اور لکڑی کے چمچے سے مسلسل چلاتے رہیں۔ پھر بادام کا پیسٹ ڈال دیں اور مسلسل چمچہ چلاتے رہیں حتیٰ کہ مکسچر گاڑھا ہو جائے۔ اس میں عرق گلاب ڈال دیں۔ کسی چکنی پلیٹ میں منتقل کرنے کے بعد چمچے کی مدد سے ہموار کرلیں۔ گیلے چاقو کی مدد سے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔

مزیدار ناریل کی برفی

اشیاء:

ناریل	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ایک پیالی
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کیوڑہ	☆☆☆☆	دو چھٹانک
چاکلیٹ رنگ، چاندی ورق	☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

چینی کی چاشنی تیار کرلیں اور ناریل کے باریک ٹکڑے کاٹ کر انہیں پیس

www.iqbalkalmati.blogspot.com

لیں۔ اب پسا ہوا ناریل چاشنی میں دودھ اور کھوئے میں ملا کر مرکب کو خوب چلائیں۔ پھر اس میں رنگ ڈال کر چلاتے رہیں اور جب جمنے لگے تو چولہے سے اتار کر کسی سینی میں پھیلا کر اس پر چاندی کے ورق لگا دیں۔

جلیبی

اشیاء:

میدہ	☆☆☆☆	ڈیڑھ پیالی
پانی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پیالی
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
میٹھا رنگ	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب:

میدہ پانی میں گھول کر تین دن تک رکھیں تا کہ اس میں خمیر پیدا ہو جائے۔ اگر پتلا ہو تو میدہ اور ملا لیں۔ پھر ایک پاؤ چینی کی چاشنی تیار کر لیں۔

جب ایک تار آ جائے تو اتار لیں۔ اور اس میں ایک چھٹانک لیموں کا رس اور زعفرانی رنگ ملا لیں اور ایک دو ابال دے کر اتار لیں۔ اب ایک مٹی کے کوزے کے پیندے میں سوراخ کر لیں۔ کوزہ اتنا بڑا ہونا چاہیے کہ آپ اس کے پیندے کے سوراخ پر انگلی رکھ کر اس کو آسانی سے پکڑ سکیں۔ اب فرائی پین میں گھی گرم کر لیں اور کوزہ میں گھولا ہوا میدہ ڈال دیں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

لذیذ گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	تین پاؤ
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	دو کلو
میدہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
کیوڑہ گلاب	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

شکر کی چاشنی ایک تار کی بنا کر دودھ سے صاف کر کے تین پاؤ کھویا، پاؤ بھر پانی ملا کر پھینٹ لیں۔ پھر آدھا کلو میدہ ملا کر دونوں ہاتھوں سے خوب ملیں اور اس کی چھوٹی چھوٹی گلاب جامنیں بنا لیں۔ پھر گھی کڑھائی میں گرم کریں۔ آنچ درمیانی ہونی چاہیئے، پھر چاشنی میں عرق کیوڑہ و گلاب ملا دیں۔ گلاب جامنوں کو سرخ کر کے اسی چاشنی میں تلتی جائیں۔ شیرہ جذب ہو جائے تو ٹھنڈا ہونے پر نکال لیں۔

دودھ والے گلاب جامن

اشیاء:

میدہ	☆☆☆☆	آدھا کپ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بادام	☆☆☆☆	آدھا کپ
پنیر (کاٹیج چیز)	☆☆☆☆	آدھا کپ
شکر	☆☆☆☆	3 کپ
پانی	☆☆☆☆	دو کپ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
عرق گلاب	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
تیل	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

بھگوئے ہوئے باداموں کا چھلکا اتار کر پیس لیں اور انہیں میدے اور کرش کیے ہوئے پنیر میں سوڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور ایک گھنٹے کے لیے ڈھک کر رکھ دیں۔ اسی دوران ایک برتن میں شکر اور پانی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔

گوندھ کر رکھے ہوئے آمیزے سے گلاب جامن تیار کریں اور درمیانی حرارت پر گرم کیے ہوئے گھی میں ڈیپ فرائی کر لیں یہاں تک کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ ان گلاب جامنوں کو شیرے میں ڈالتے جائیں تاکہ مٹھاس ان میں جذب ہو جائے۔ اب جامنوں کو شیرے سے نکال کر کسی گہرے پیالے میں احتیاط سے رکھ دیں۔

دودھ کو دھیمی آنچ پر پکا کر اتنا گاڑھا کر لیں کہ وہ پک کر آدھے سے کچھ کم رہ جائے اس میں باقی رہ جانے والا شیرہ شامل کر کے دو سے تین منٹ تک پکائیں اور عرق گلاب ڈالنے کے بعد اس دودھ کو جامنوں پر ڈال دیں گرم یا

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ٹھنڈے کسی بھی صورت میں یکساں مزہ دیں گے۔

گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک کلو
بادام	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
میدہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
زعفران	☆☆☆☆	دو ماشے
کیوڑہ	☆☆☆☆	ایک بڑا چمچہ
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ

ترکیب:

بادام کا چھلکا اتار کر باریک پیس لیجئے کھوئے کو کانٹے سے پھینٹ لیجئے پھر پسے ہوئے بادام اور کھوئے کو اتنا پھینٹئے کہ یک جان ہو جائیں۔ اب میدہ ڈال لیں اور دونوں کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ زعفران بھی کیوڑے میں حل کر کے ملا دیجئے اور پھر حسب پسند گول چوکور یا تکونے گلاب جامن بنا لیں۔ چینی میں ڈیڑھ کلو پانی ڈال کر دو تاری چاشنی تیار کریں۔ فرائنگ پین میں گھی گرم کرائیں۔ اس میں گلاب جامن گہرے سرخ تل کر چاشنی میں ڈالتے جائیں تقریباً ڈیڑھ دو گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ حتیٰ کہ شیرہ گلاب جامنوں میں جذب ہو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

جائے۔ پھر ایک کھلے منہ کے ڈونگے میں نکال لیں۔ پستہ کتر کر جما دیں اور چاندی کے ورق لگا دیں۔ مزے دار گلاب جامن تیار ہیں۔

خوش ذائقہ گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	250 گرام
پنیر	☆☆☆☆	125 گرام
چینی	☆☆☆☆	ایک کلو
الائچی سبز	☆☆☆☆	دس بارہ عدد
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچہ
میدہ	☆☆☆☆	دو بڑے چمچے

ترکیب:

کھویا اور پنیر ملائیں اور ہاتھوں یا چمچے کی مدد سے انہیں اچھی طرح یک جان کر دیں اس میں الائچی باریک پیس کر شامل کر دیں اور بیکنگ پاؤڈر بھی ڈال دیں اب ان تمام اشیاء کو پھر سے ملائیں تا کہ بیکنگ پاؤڈر اور الائچی اچھی طرح شامل ہو جائے۔ اب آدھا گھنٹہ تک اسے رکھا رہنے دیں تا کہ خمیر اٹھ جائے۔ چینی میں چار پیالی پانی ڈال کر شیرہ تیار کریں اور ایک تار کی چاشنی بنا لیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں اور چولہے کی آنچ مدہم کر دیں۔ کھوئے اور پنیر کی

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا کر گھی میں تلیں، سرخ ہونے پر گولیاں نکالیں اور شیرے میں ڈال کر انہیں کفگیر سے شیرے میں ڈبوتے رہیں۔ تمام گولیاں شیرے میں ڈال دی جائیں تو انہیں کچھ دیر رکھا رہنے دیں تا کہ مٹھاس ان گولیوں کے اندر تک چلی جائے اب انہیں ڈش میں نکال لیں خوش ذائقہ گلاب جامن حاضر ہیں۔

سادہ گلاب جامن

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
میدہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچہ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو

ترکیب:

کھوئے میں میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اگر ضرورت پڑے تو تھوڑا سا پانی ڈال دیں۔ اب اس کی چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا کر گھی میں ڈیپ فرائی کریں جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو گھی سے نکال کر گرم شیرے میں ڈال دیں۔

شیرہ بنانے کی ترکیب:

چینی میں دو کپ پانی ڈال کر پکانے کو رکھ دیں جب چینی میں ایک تار بن جائے تو چولہا بند کر دیں ایک تار کا شیرہ تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

گوشت کی گلاب جامن

اشیاء:

بکری کا عمدہ قیمہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
خالص دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی خالص	☆☆☆☆	آدھا کلو
چنے کی دال	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
عرق گلاب	☆☆☆☆	آدھا چھٹانک
زعفران خالص	☆☆☆☆	ڈیڑھ ماشہ
مغز بادام، مغز پستہ	☆☆☆☆	چار چار تولہ
الائچی دانہ	☆☆☆☆	چھ ماشہ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے دال صاف کر کے دھو ڈالئے اور قیمہ میں دال اور دودھ ملا کر برتن میں ڈال کر نرم آگ پر پکنے دیجئے۔ کفگیر سے کبھی کبھی چلاتے رہئے۔ یہاں تک کہ بالکل دودھ خشک ہو جائے پھر اتار کر ایک بے نمک مرچ کی سل پر پیس لیجئے اور ذرا بڑی پتیلی میں آدھ پاؤ پانی ڈال کر تین تار کا قوام تیار کر کے علیحدہ رکھ دیجئے۔ پستہ اور بادام باریک باریک تراشئے اور الائچی بھی قدرے کچل کر بادام

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

وغیرہ میں ملا دیں۔ پھر تھوڑا تھوڑا قیمہ لے کر جتنی بڑی گلاب جامنیں پسند ہوں اتنی بڑی بنالیں۔ پھر ایک کھلے فرائی پین میں تمام گھی ڈال کر نرم آگ پر پکائیے اور اس میں آہستہ آہستہ تمام گلاب جامنیں بچھا دیجئے۔ گھی گلاب جامنوں پر تیر جانا چاہیئے۔ کیونکہ یہ الٹی نہیں جا سکتیں۔ جب لگالی ہو جائیں تب اتار کر آہستہ آہستہ نکالئے اور قوام میں چھوڑتی جایئے۔ باقی گھی کسی اور استعمال میں آ سکتا ہے کیونکہ یہ تمام گھی جذب نہیں کر سکتیں۔ بقایا عرق گلاب اوپر سے ڈال دیجئے اور ڈھانک دیجئے۔ دو گھنٹے کے بعد طشتریوں میں نکال کر اوپر سے ورق لگا کر استعمال کیجئے۔ نہایت لذیذ ہوتی ہیں اور خاص طور پر شام کے ناشتہ کے لیے نہایت پسندیدہ ہیں۔

موتی چور کے لڈو

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	چھ ماشہ
چنے کی دال	☆☆☆☆	ایک کلو
دہی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
عرق کیوڑہ	☆☆☆☆	ڈھائی تولہ

ترکیب:

دال کو پانی میں اس وقت تک بھگو کر رکھیں۔ جب تک کہ وہ پھول نہ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

جائے۔ پھر سل پر پیس کر کپڑے میں چھان لیں۔ پھر اس میں گھی ایک چھٹانک بیکنگ پاؤڈر یا کھانے کا سوڈا اور دہی ملا کر دیر تک پھینٹیں۔ یہ مادہ شہد کی طرح گاڑھا ہو، پھر شکر کا ایک تار کا قوام بنا کر رکھ لیں پھر کڑاہی میں گھی ڈال کر کسی موٹے چھید کی چھلنی یا پونے میں اس مادے کو ڈال کر جھٹکا دیتے رہیں۔ قطرے کی طرح یہ مادہ کڑاہی میں گرتا جائے گا۔ گرتے ہی جلد انہیں نکال لیں اور شیرے میں ملاتے جائیں۔ کیوڑہ گلاب پہلے ہی قوام میں ملا دیں۔ جب شیرے میں خوب تر ہو جائیں تو تھوڑی دیر کے بعد حسب منشاء گول گول لڈو بنائیں۔ لڈو بناتے وقت ہاتھوں پر گھی لگا لیں تا کہ لڈو بنانے میں کوئی تکلیف نہ ہو۔

مونگ کے لڈو

اشیاء:

مونگ کی دال	☆☆☆☆	ایک کلو
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ
پستہ بادام کی ہوائیاں	☆☆☆☆	ایک چھٹانک

ترکیب:

پہلے دال کو رات بھر بھگو کر دھوئیں۔ اس کے چھلکے اتار کر سکھا کر بھڑ بھونجے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

سے بھنوالیں۔ پھر میدہ کی طرح چھان کر گھی میں الائچی ملا کر دال کو بھون کر اتار لیں۔ ذرا ٹھنڈی ہونے پر شکر پسی ہوئی ملا کر اور پھر میوہ شامل کریں دودھ کے چند چھینٹے دے کر مٹھیوں سے لڈوں بنالیں۔

بیسن کے لڈو

اشیاء:

چنے کا بیسن	☆☆☆☆	ایک کلو
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
شکر پسی ہوئی	☆☆☆☆	ایک کلو
کیوڑہ و گلاب	☆☆☆☆	دو دو تولہ

ترکیب:

چھوٹی کڑاہی یا دیگچی میں بیسن کو گھی میں بھون کر اتار لیں اتنا کہ اس کی رنگت زیادہ لال نہ ہو اور شکر ملا کر دودھ کے چھینٹوں کی مدد سے حسب پسند لڈو بنائیں۔

بالائی کے لڈو

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بالائی	☆☆☆☆	ایک پاؤ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

شکر پسی ہوئی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کیوڑہ کا عرق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے شکر اور کھوئے کو خوب مسلیں اور یکجان کرلیں پھر بالائی ملا کر ملیں اور پھر مٹھی سے چھوٹے یا بڑے لڈو کی شکل بنا کر اوپر چینی لگا دیں۔

کھجور کے لڈو

اشیاء:

کھجور	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بادام، پستہ	☆☆☆☆	50,50 گرام
ناریل، اخروٹ	☆☆☆☆	50,50 گرام
شہد	☆☆☆☆	3 کھانے کے چمچ
لیموں کا عرق	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
کاجو	☆☆☆☆	50 گرام

ترکیب:

کھجور کی گٹھلی الگ کرلیں اور میش کرلیں تمام میوہ باریک کاٹ لیں۔ ایک چوتھائی میوہ کھجوروں میں مکس کردیں، شہد اور لیموں بھی ملا دیں اور اچھی طرح مکس کردیں چھوٹے چھوٹے گول گول لڈو بنالیں یا کھجور کی شکل دے دیں اور تمام خشک میوہ ایک اخبار پر پھیلا دیں۔ خشک میوہ پر یہ کھجور کے لڈو رول

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کرلیں اوران لڈوؤں کوفریج میں رکھ دیں اور شام افطار کے وقت کھجور کے لڈو سے روزہ افطار کریں۔

سویوں کے لڈو

اشیاء:

کھویا	☆☆☆☆	300 گرام
شکر	☆☆☆☆	250 گرام
سویاں	☆☆☆☆	100 گرام
کاجو(توڑلیں)	☆☆☆☆	بارہ عدد
بادام (کاٹ لیں)	☆☆☆☆	آٹھ عدد
پستہ (کاٹ لیں)	☆☆☆☆	چھ عدد
الائچی کاٹ لیں	☆☆☆☆	دو عدد
گھی	☆☆☆☆	دو چمچ

ترکیب:

گھی کو ہلکی آنچ پر گرم کریں اوراس میں الائچی ڈال کر کڑکڑائیں۔اور پھر سویاں توڑ کر ڈالیں اور بھون لیں اور پھر الگ نکال کر رکھ دیں۔اب اسی گھی میں کھویا ڈال کر بھون لیں۔اب اس میں کاجو ڈال لیں اور آخر میں چینی ڈال کر خوب ملالیں اوراب آنچ بالکل دھیمی کر کے اس میں سویاں ملالیں اوراب اس پر پستہ بادام چھڑک دیں۔جب ہاتھ میں لینے جتنا ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے لڈو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بنا کر ٹرے میں الگ الگ رکھتے جائیں۔ عید پر مزید ارتواضع ہوگی۔

سوراخ پر انگلی رکھیں اور کوزے کے سوراخ سے انگلی ہٹا کر گرم گھی میں گول گول ہاتھ گھما کر جلیبی کی شکل بناتے جائیں۔ جب وہ ذرا سرخ ہونے لگیں تو نکال کر شیرے میں ڈال دیں اور پندرہ بیس منٹ کے بعد نکال لیں۔

کدو مٹھائی

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
سفید کدو	☆☆☆☆	700 گرام
شکر	☆☆☆☆	200 گرام
ونیلا کسٹرڈ پاؤڈر	☆☆☆☆	چار ٹیبل اسپون
گھی	☆☆☆☆	ایک ٹیبل اسپون

ترکیب:

کدو کو اچھی طرح صاف کر کے چھیل لیں اور باریک لمبا لمبا کاٹ لیں۔ تاکہ لچھے کی شکل بن جائے۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں اور ان لچھوں کو اس میں ڈال دیں اور اس وقت تک پکائیں جب تک کہ گھی خشک نہ ہو جائے۔ اب اس میں شکر کی آدھی مقدار ملائیں اور شکر کے گھلنے تک پکائیں۔ اس طرح کدو کے لچھے شوگر کوٹیڈ ہو جائیں گے۔

ایک کپ ٹھنڈے دودھ میں کسٹرڈ پاؤڈر کو ملا لیں۔ اس کا پیسٹ بنا

www.iqbalkalmati.blogspot.com

لیں۔ بقیہ دودھ کو ابالیں اور ابلنے کے دوران کسٹرڈ پیسٹ کو اس میں تھوڑا تھوڑا کر کے ملاتے جائیں۔ دودھ کے گاڑھا ہونے تک ابالیں۔ بقیہ شکر بھی ملا کر تھوڑی دیر اور آنچ پر رکھیں۔ پھر اتار لیں۔ کدو کے لچھے تھوڑے سے سجاوٹ کے لیے رکھنے کے بعد باقی کو اس مکسچر میں ڈال دیں اور اچھی طرح چلائیں۔

اب اسے کسی برتن میں انڈیل کر سیٹ ہونے کے لیے فریزر میں رکھ دیں۔ مہمانوں کو پیش کرنے سے قبل اس پر بچے ہوئے لچھے، پھینٹی ہوئی کریم اور چیری چھڑکنا نہ بھولیے گا۔

پیٹھے کی مٹھائی

اشیاء:

پیٹھا	☆☆☆☆	ایک کلو
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
عرق گلاب یا کیوڑہ	☆☆☆☆	3 چائے کے چمچے
گلاب کی پتیاں	☆☆☆☆	3 عدد

ترکیب:

پیٹھا چھیل کر صاف کر لیں۔ اس کے بیج نکال دیں اور ایک برابر کے چوکور یا لمبے ٹکڑے کر لیں پھر پانی میں ڈال کر ابال لیں۔

ایک الگ برتن میں چینی اور پانی کی چاشنی بنا لیں۔ جب پیٹھے کے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ٹکڑے نیم گلے ہو جائیں تو چاشنی میں ڈال کر پکائیں۔ جب چاشنی گاڑھی ہو کر ٹکڑوں پر جمنے لگے تو اتار لیں اور اس میں عرق گلاب یا کیوڑہ ڈال کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ اب یہ ٹکڑے علیحدہ ایک تھال میں پھیلا دیں۔ خشک ہونے پر نوش فرمائیں۔

کنڈینسڈ دودھ کی مٹھائی

اشیاء:

کنڈینسڈ دودھ	☆☆☆☆	ایک ڈبہ
ناریل	☆☆☆☆	ایک عدد
انڈے	☆☆☆☆	6 عدد
بادام	☆☆☆☆	تھوڑے سے
پستہ	☆☆☆☆	تھوڑا سا
ایسنس (کوئی بھی)	☆☆☆☆	حسب پسند

ترکیب:

ناریل کدوکش کر لیں۔ کنڈینسڈ ملک دو برتنوں میں آدھا آدھا نکال لیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو الگ الگ پھینٹ لیں۔ سفیدی زیادہ نہ پھینٹیں۔ کنڈینسڈ ملک کے ایک آدھے حصے میں ناریل، انڈے کی سفیدی اور زردی ملا دیں اور اس مرکب کو خوب اچھی طرح حل کر لیں۔ پھر اس میں بادام، پستہ اور ایسنس ملا کر ہلکی آگ پر لال کر کے اتار لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

لذیذ جلیبی

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک پاؤ
میدہ	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	چھ ماشہ
لال رنگ	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

چینی میں تھوڑا پانی ڈالیں اور کسی برتن میں چولہے پر رکھ کر چاشنی بنا لیں۔ جب گاڑھی ہو جائے تو اس میں رنگ ملا دیں۔ میدہ چھلنی سے چھانئے۔اس میں بیکنگ پاؤڈر یا کھانے کا سوڈا ملایئے۔ان کے مرکب کو خوب آمیزہ کرلیں تا کہ دونوں اشیاء خوب اچھی طرح مل جائیں۔اس مرکب میں تھوڑا دودھ ڈال کر گوندھیں۔ پھر پانی کے چھینٹے دے کر خوب پھینٹیں۔یہاں تک کہ اس کا خمیر اٹھنے لگے۔اس میں بقایا دودھ ڈال کر کریم کی طرح گاڑھا کرلیں۔اب کسی بڑے دیگچے میں گھی کڑکڑائیں (اگر چھوٹی کڑاہی ہو تو زیادہ مناسب ہے) میدے،بیکنگ پاؤڈر اور دودھ کے مرکب کو جلیبیاں بنانے والے برتن (اگر وہ نہ ہو تو پیندے میں سوراخ کئے ہوئے مٹی کے آبخورے یا کوزے یا چھوٹی ہنڈیا) میں ڈالیں اور اسے برابر دائیں ہاتھ میں پکڑ کر کڑاہی پر لے جا کر دائروں کی شکل میں گھماتے رہیں۔تا کہ اس میں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

جلیبیاں بنتی رہیں۔ انہیں پوری طرح سرخ ہونے سے پہلے ہی گھی میں سے نکال کر چاشنی میں ڈال دیں۔ پچیس تیس منٹ میں یہ شیرہ پی لیں گی۔ انہیں شیرے سے نکال کر نوش فرمائیں۔

آم پاپڑ مٹھائی

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	2لیٹر
آم پاپڑ ٹکڑے کرلیں	☆☆☆☆	200 گرام
شکر	☆☆☆☆	125 گرام
کیلا (بڑا)	☆☆☆☆	دو عدد
برفی یا قلاقند	☆☆☆☆	مٹھی بھر
لیموں کا رس	☆☆☆☆	ڈیڑھ ٹی اسپون

ترکیب:

دودھ اور شکر کو ابال لیں۔ اس وقت تک ابالیں کہ یہ مقدار میں آدھی رہ جائے۔ اب اس میں آم پاپڑ کے ٹکڑے ڈال دیں۔ مزید چند منٹ تک ابالیں۔

برفی یا قلاقند کو چورا کر کے اس میں ملا لیں۔ جب یہ اچھی طرح باریک ٹکڑے کر کے اس میں چند قطرے لیموں کے ڈال لیں۔ اچی طرح مکس کر کے ٹھنڈا کر لیں۔ اس پر کیشیو نٹ چھڑک کر مہمانوں کو پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

فالودہ

اشیاء:

کارن فلور (مکئی کا آٹا)	☆☆☆☆	125. گرام
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
بالائی	☆☆☆☆	ایک پیالی
چینی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
کیوڑہ	☆☆☆☆	چند قطرے

ترکیب:

کارن فلور کو ایک پیالی پانی میں اچھی طرح گھول لیں اور اسے ہلکی آنچ پر دس منٹ تک پکائیں۔ یہ لئی کی سی صورت اختیار کر جائے گا۔ فالودہ بنانے کی مشین کی مدد سے اس کارن فلور کی لمبی لمبی سویاں بنالیں۔ یہ مشین بہت سادہ ہوتی ہے اور ہاتھ سے دبانے کی صورت میں چھلنی میں سے سویاں نکل آتی ہیں۔ کسی کھلے منہ کے برتن میں ٹھنڈا پانی لے کر اس میں ان سویوں کو کچھ دیر بھیگا رہنے دیں۔

دودھ کو اس قدر پکائیں کہ وہ آدھا رہ جائے۔ دودھ پکنے کے دوران میں چینی بھی شامل کر لیں۔ اب دودھ میں فالودہ کی سویاں ملا لیں۔ ساتھ ہی بالائی، کیوڑہ اور باریک کٹی ہوئی برف شامل کر دیں۔ فالودہ تیار ہے۔ گرمیوں کی شام یہ فالودہ بڑا لطف دے گا۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

قلفی

اشیاء:

چینی	☆☆☆☆	ایک پیالی
الائچی	☆☆☆☆	تین عدد
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
زعفران	☆☆☆☆	دو تین چٹکی
کریم	☆☆☆☆	کھانے کے دو چمچ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	دو تین عدد

ترکیب:

ایک بڑے برتن میں چینی، دودھ اور الائچیوں کو ڈال کر ہلکی آنچ پر دس منٹ کے لیے پکائیں، پکانے کے عمل کے دوران چمچے کی مدد سے اس آمیزے کو ہلاتے رہیں تاکہ یہ جم نہ جائے، پھر الائچیاں نکال کر اس برتن میں زعفران شامل کر دیں، اچھی طرح ملانے کے بعد اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں، تاکہ اس آمیزے کی کریم بن جائے۔ اب قلفی کے سانچے میں اس کریم کو ڈال کر اسے 4 سے 5 گھنٹے کے لیے فریز کر لیں۔ جب یہ جم جائے تو قلفی کے سانچے کو ہٹا لیں، اس سانچے کو جلد ہی ہٹانے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ آپ اسے گرم پانی میں ڈبو کر فوراً قلفی نکال لیں۔ کریم میں قلفی ڈبو کر اس پر چاندی کے ورق لگا کر مہمانوں کو پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

انڈے کا شاہی حلوہ

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
پستہ	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
خشخاش	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
انڈے	☆☆☆☆	بیس عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک کلو
بادام کی گری، ناریل	☆☆☆☆	ایک ایک پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	تین ماشہ

ترکیب:

پہلے ناریل کی گری کو چھیل لیں، پھر پستہ و بادام کی گری اور خشخاش کو کسی ہاون دستہ میں کوٹ کر یا سل پر پیس کر مہین کر لیں۔ زعفران کو بھی کیوڑہ کے عرق یا دودھ میں پیس لیں۔ پھر انڈوں کو توڑ کر سفیدی اور زردی کو بھی پھینٹ لیں پھر شکر ملا کر یکجان کر لیں۔

پھر گھی کڑکڑا کر الائچی سے داغ دیں اور کھویا اور پسا ہوا میوہ اس میں ملا کر اچھی طرح بھونیں۔ پھر انڈے اس میں ملا کر ہلکی آنچ پر دیر تک چمچہ سے چلاتے رہیں۔ احتیاط سے کہ جلنے نہ پائے۔ جب یہ گھی چھوڑنے لگے تو زعفران ملا کر اتار لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

حلوہ کدو

اجزاء:

کدو	☆☆☆☆	آدھا کلو
سوجی	☆☆☆☆	آدھا کپ چائے کا
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
زعفران	☆☆☆☆	چٹکی بھر
مغز بادام	☆☆☆☆	تیس دانے کترلیں
چاروں مغز	☆☆☆☆	چھ ماشے
ورق نقرہ	☆☆☆☆	چار عدد
سبز الائچی کا سفوف	☆☆☆☆	بیس عدد

ترکیب:

پہلے کدو کی چھوٹی چھوٹی قاشیں کاٹ لیں اور گھی گرم کر کے کڑاہی میں قاشیں ڈال دیں۔ جب سرخ ہو جائیں تو اس میں سوجی ڈال کر بھون لیں پھر چینی ڈال کر اس قدر بھونیں کہ گھی نکھر آئے۔ پھر الائچی کا سفوف بادام، چار مغز اور زعفران شامل کر کے پانچ منٹ تک مزید چلائیں۔ چولہے سے اتار کر پلیٹوں میں نکال کر چاندی کے ورق لگا دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

شکر قند کا حلوہ

اشیاء:

شکر قند	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بالائی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چینی	☆☆☆☆	حسب ذائقہ

ترکیب:

شکر قند ابال کر چھیلیں۔ اس کے گودے میں چینی اور بالائی ملا کر گھونٹ لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

کھوئے کا حلوہ

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
شیریں بادام	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کیوڑے کا عرق	☆☆☆☆	5 تولہ

ترکیب:

پہلے شکر کا قوام تین تار کا بنالیں پھر گھی آدھا پاؤ میں الائچی داغ کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کھوئے کو دیر تک بھونیں اس میں قوام تھوڑا تھوڑا ملاتے رہیں۔
جب سب قوام ہضم ہو جائے اور گھی ابلنے لگے تو بادام کی ہوائیاں ملا کر خوشبو ملا دیں اور اتار کر جما لیں۔ جمانے کے لیے قوام سخت ہونا چاہیے۔

حلوہ بادام

اشیاء:

بادام کی گری شیریں	☆☆☆☆	تین پاؤ
زعفران و کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ
گھی	☆☆☆☆	تین پاؤ

ترکیب:

پہلے باداموں کو بھگو کر چھیل کر پیس کر گھی میں بھون لیں۔ جب خوشبو دینے لگے تو شکر کا قوام ملا لیں اور کیوڑہ میں زعفران ملا کر اس میں ملا دیں۔ جب گھی چھوڑنے لگے تب کسی برتن میں قوام ملا جما دیں ٹھنڈا ہو جانے پر لوز کاٹ لیں۔

حلوہ مغزیات

اشیاء:

اخروٹ، بادام، پستہ	☆☆☆☆	پانچ پانچ تولہ
ناریل، تال مکھانہ	☆☆☆☆	پانچ پانچ تولہ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کھوئے کو دیر تک بھونیں اس میں قوام تھوڑا تھوڑا ملاتے رہیں۔
جب سب قوام ہضم ہو جائے اور گھی ابلنے لگے تو بادام کی ہوائیاں ملا کر خوشبو ملا دیں اور اتار کر جما لیں۔ جمانے کے لیے قوام سخت ہونا چاہیے۔

حلوہ بادام

اشیاء:

بادام کی گری شیریں	☆☆☆☆	تین پاؤ
زعفران و کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ
گھی	☆☆☆☆	تین پاؤ

ترکیب:

پہلے باداموں کو بھگو کر چھیل کر پیس کر گھی میں بھون لیں۔ جب خوشبو دینے لگے تو شکر کا قوام ملا لیں اور کیوڑہ میں زعفران ملا کر اس میں ملا دیں۔ جب گھی چھوڑنے لگے تب کسی برتن میں قوام ملا جما دیں ٹھنڈا ہو جانے پر لوز کاٹ لیں۔

حلوہ مغزیات

اشیاء:

اخروٹ، بادام، پستہ	☆☆☆☆	پانچ پانچ تولہ
ناریل، تال مکھانہ	☆☆☆☆	پانچ پانچ تولہ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کاجو، مغز، چلغوزہ	☆☆☆☆	پانچ پانچ تولہ
میدہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
زعفران	☆☆☆☆	تین ماشہ

عرق کیوڑہ گلاب ورنکش ارتی

ترکیب:

تمام مغزیات کو پہلے صاف کر کے کوٹ لیں۔ پھر گھی میں داغ کر پہلے میدہ اس میں ملا کر بھونیں۔ جب تھوڑا بھن جائے تو کٹے ہوئے مغزیات اس میں ملا کر بھونیں اور جب رنگ گلابی ہو جائے تو اس میں شکر ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب گھی چھوڑنے لگے تو زعفران عرق کیوڑہ اور گلاب میں پیس کر اس میں ملا دیں اور پھر تھوڑی دیر تک پکا کر اتار کر کھائیں۔

گاجر کا مزیدار حلوہ

اشیاء:

شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بادام کی گری	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
گاجر	☆☆☆☆	آدھا کلو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ

ترکیب:

سب سے پہلے گاجروں کو چھیل کر اس کی گٹھلی نکال کر گودے کو پانی میں ابال کر سل پر پیس کر باریک کریں۔ پھر گھی میں الائچی داغ کر ہلکی آنچ پر اس مادے کو مع کھوئے کے بھونیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو اتار لیں۔ اگر سخت بنانا ہو تو شکر کا گاڑھا قوام کر کے اس میں پکائیں ورنہ یوں ہی شکر ملا کر پکا لیں۔ آخر میں زعفران پیس کر ملا دیں اور بادام کی ہوائیاں کاٹ کر چھڑک دیں۔

گاجر کا خوشذائقہ حلوہ

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	دو کلو
شکر	☆☆☆☆	ایک کلو
گاجر	☆☆☆☆	ایک کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	تین ماشہ

ترکیب:

پہلے گاجروں کو چھیل کر کدوکش سے اس کا گودا مہین کر لیں۔ پھر دودھ میں ابال لیں۔ جب سارا دودھ کھپ جائے تو گھی داغ دے کر اس میں گاجروں کو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بھونیں اور ساتھ ہی کھویا بھی شامل کریں۔ اچھی طرح بھن جائے تو شکر ملا کر ہلکی آنچ پر چمچ سے برابر چلاتے رہیں۔ جب سیلہ پن کم ہو جائے تو زعفران پیس کر ملا دیں اور اس کے بعد پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

انڈے کا حلوہ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	بیس عدد
کشمش	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
پستہ بادام کی گری	☆☆☆☆	1.1 چھٹانک
زعفران	☆☆☆☆	تین چھٹانک
گھی	☆☆☆☆	ایک کلو
کھوپرا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
چھوہارے	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیوڑہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ

ترکیب:

پہلے انڈوں کو توڑ کر سفیدی الگ کر لیں اور زردی کو کسی صاف برتن میں کپڑے سے چھان لیں۔ پھر اسے اسی برتن میں پھینٹ لیں۔ اسی طرح تین

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پاؤ گھی کو بھی پھینٹ لیں۔ جب گھی خوب پھول جائے، تو باقی کے پاؤ بھر گھی میں تمام میوہ جات کو پیس کر کھوئے میں ملا کر بھون لیں۔

پھر پھینٹے ہوئے انڈوں اور گھی کو ملا کر ہلکی آنچ پر رکھ کر کسی چمچے سے چلاتی رہیں۔ جب خوشبو دینے لگے تو زعفران جو کہ پہلے سے ہی کیوڑہ میں پیس کر رکھ لیا گیا ہو اس مادے میں ملا دیں۔ پھر تھوڑی دیر کے بعد کھویا اور شکر ملا کر بھونیں۔ جب گھی چھوٹنے لگے تو سمجھ لیں کہ حلوہ تیار ہو گیا۔ اب بادام پستہ کی کاٹی ہوئی ہوائیاں چھڑک دیں۔

سوجی کا حلوہ

اشیاء:

سوجی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
شکر	☆☆☆☆	ایک پاؤ
میوہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے تمام میوہ جات کاٹ کر رکھ لیں۔ پھر شکر کا قوام اتنا ہی سخت رکھیں جتنا کہ حلوہ رکھنا ہو۔ گھی میں الائچی داغ کر کے سوجی کو ہلکی آنچ پر بھونیں۔

جب سرخی آ جائے اور خوشبو دینے لگے تو تمام میوے کو بھی اس میں ملا دیں۔ پھر قوام ملا کر ہلکی آنچ پر بھونیں جب گھی چھوڑ دے تو میٹھا عطر دو قطرے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

یا عرق کیوڑہ وگلاب پانچ تولے ملا کر کسی سینی میں جمالیں۔

پھر ورق چاندی کے لگائیے پستے بادام کی ہوائیاں خوبصورت بنانا ہو تو چھڑک کر کسی چاقو سے حسب پسند قتلیاں تراش لیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو سینی کے پیندے کو آنچ دے کر نکال لیں۔ سینی سے نکال کر نوش فرمائیں۔

خاص حلوہ

اشیاء:

گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھوپرا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
پستہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
میدہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
روح کیوڑہ	☆☆☆☆	ایک تولہ

ترکیب:

کھوپرا چھیل کر باریک پیس لیں۔ بادام و پستے کو ایک جوش دے کر چھیل لیں اور باریک باریک کر کے تراش لیں۔ پہلے گھی کو گرم کر کے دو الائچیاں ملا دیں، توڑ کر پھر کڑکڑانے کے بعد میدہ کو ہلکی آنچ پر اتنا بھونیں کہ اس کی رنگت گلابی ہو جائے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پھر کھوپرا، پستہ اور بادام ملا کر بھون کر اتار لیں۔ اب قوام بنانے کے لیے شکر پاؤ پانی میں چڑھا کر تیز آنچ پر پکاتے ہوئے دودھ کے چھینٹے دیتے رہیں تاکہ شکر کا میل دور ہو سکے۔ اس میل کو چائے کی چھلنی سے نکال لیں۔ جب قوام بالکل تھوڑا رہ جائے تو میدے کو اس میں ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب گھی چھوڑ دے تو کسی سینی میں جما دیں۔ جمانے سے پہلے خوشبو ملا لیں۔

انڈوں کے ٹکڑوں کا حلوہ

اشیاء:

چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
انڈے	☆☆☆☆	آٹھ عدد
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو

ترکیب:

انڈوں کو توڑ کر چینی میں اچھی طرح پھینٹ لیں۔ یہاں تک کہ وہ یک جان ہو جائیں۔ پھر چولہے پر رکھ کر ہلکی آنچ کر کے آہستہ آہستہ چمچہ سے چلایا جائے تھوڑی دیر بعد گھی بھی ملا کر پکائیں۔ جب وہ جمنے لگے تو اتار کر کسی صاف تھالی میں جما لیں، اگر رنگین بنانا ہو تو ایک ماشہ زعفران یا رنگ بھی ملایا جا سکتا ہے۔ پستہ کاٹ کر چھڑک دیں۔ جب سخت ہو جائے تو حسب پسند ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

حلوہ کدو

اشیاء:

میٹھا کدو	☆☆☆☆	ایک کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
مغز بادام	☆☆☆☆	بارہ عدد
پستہ	☆☆☆☆	بارہ عدد
دار چینی	☆☆☆☆	آدھی چھٹانک
کیوڑہ	☆☆☆☆	ایک بڑا چمچہ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	دو عدد
گھی	☆☆☆☆	تین چھٹانک

ترکیب:

حلوہ کدو چھیل کر اندر سے صاف کر لیں۔ اس کے بعد صاف گودے کو کدوکش میں باریک کر لیں۔ بادام کی گری چھیل لیں۔ کدوکش کئے ہوئے پتیلی میں ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور کدو گل جائے تو ایک کڑاہی میں ڈال کر گھی کڑکڑائیں۔ اب اس میں کدو ڈال کر بھونیں کہ اس کا رنگ سنہری سا ہو جائے۔

پھر اس میں چینی ڈال دیں۔ چینی ڈال کر چمچہ جلدی جلدی چلائیں تاکہ چینی پیندے میں نہ لگ جائے۔ بھونتے بھونتے جب چینی کا پانی خشک ہو جائے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

اور حلوہ کدو گھی چھوڑ دے تو اتار لیں۔ اب اس میں کیوڑہ ملا کر ڈھانپ دیں۔ ڈش میں نکالنے پر پستہ اور چاندی کے ورق سے سجا دیں۔

بادام کا حلوہ

اشیاء:

بادام کا پیسٹ	☆☆☆☆	ایک کپ
چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ
پسی الائچی	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
ونیلا ایسنس	☆☆☆☆	چھ قطرے

ترکیب:

چینی میں پانی ڈال کر شیرہ بنالیں۔ گھی گرم کر کے اس میں بادام کا پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ گھی الگ ہو جائے تو اس میں کھویا ملا لیں اس کے بعد شیرہ ڈال کر بھونیں۔ شیرہ جذب ہو جائے تو اس میں پسی الائچی اور ونیلا ایسنس ڈال کر گرم گرم سرو کریں۔

یا تھال میں گھی لگا کر حلوہ ڈال کر جما لیں اور ٹکڑے کاٹ لیں۔ یہ حلوہ دونوں طرح ہی مزا دیتا ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

گاجر کا اسپیشل حلوہ

اشیاء:

گاجر (کدوکش کرلیں)	☆☆☆☆	ایک کلو
انڈے	☆☆☆☆	دو عدد
گھی	☆☆☆☆	250 گرام
چینی	☆☆☆☆	250 گرام
کھویا	☆☆☆☆	250 گرام
زعفران	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
پسی الائچی	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
کیوڑہ	☆☆☆☆	چار چائے کے چمچ
بادام پستہ (کٹا ہوا)	☆☆☆☆	1/4 کپ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر

ترکیب:

گھی گرم کر کے اس میں گاجر ڈال کر بھونیں جب خوب بھن کر خوشبو آنے لگے تو اس میں ملک پاؤڈر ڈال کر پکائیں پھر چینی ڈال دیں چینی حل ہو جائے تو اس میں زعفران اور کھویا ڈال کر مکس کریں۔ ڈش میں نکال کر کیوڑہ، پستہ، بادام، چاندی کے ورق اور انڈے کے پیس سے گارنش کر کے پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کیلے کا حلوہ

اشیاء:

کیلے	☆☆☆☆	چھ عدد
کھویا	☆☆☆☆	250 گرام
شکر	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بادام کی گریاں	☆☆☆☆	بارہ عدد
کشمش	☆☆☆☆	بیس عدد
الائچی کے دانے	☆☆☆☆	25 گرام
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے شکر کی چاشنی تیار کریں۔ پھر کیلوں کے چھلکے الگ کر کے ان کے گودے کے ایک انچ کے ٹکڑے کر لیں۔ اب کھوئے کو ہاتھوں سے مل کر ان کو رکھ لیں۔ کشمش کے دانوں کو تھوڑے گھی میں تل کر رکھ لیں۔

کڑاہی میں گھی گرم کر کے اس میں کیلے کے ٹکڑے سرخ کریں (آنچ ہلکی رکھیں) اور انہیں شیرے میں ڈالنے کے بعد ان پر کھویا پھیلا دیں۔ اس پر بادام کی گریاں اور الائچیوں کو باریک کوٹ کو بچھا دیں۔ آخر میں اس کو دو چار منٹ تک بہت ہی ہلکی آنچ پر رکھنے کے بعد چولہے سے اتار لیں لیجئے کیلے کا حلوہ تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پائن ایپل حلوہ

اشیاء:

پائن ایپل	☆☆☆☆	دو کپ
گھی	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
الائچی دانے نکال لیں	☆☆☆☆	پانچ عدد
کشمش	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ
بادام	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
سادہ کیک	☆☆☆☆	چھ سلائس

ترکیب:

پائن ایپل کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اور چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر چولہے پر رکھ دیں اور چمچ چلاتے رہیں۔ جب چینی اور پائن ایپل اچھی طرح مکس ہو جائیں تو چولہے سے اتار لیں۔ دوسرے برتن میں گھی گرم کریں اس میں الائچی کے دانے ڈالیں ساتھ ہی کھویا ڈال دیں اور چمچ چلاتے رہیں جب خوشبو آنے لگے تو سارا ڈرائی فروٹ ڈال کر مکس کریں ساتھ ہی کیک کا چورا کر کے ڈال دیں (تھوڑا موٹا موٹا) ساتھ پائن ایپل اور چینی کا مکسچر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں حلوہ کی خوشبو آنے لگے تو چولہے سے اتار لیں پلیٹ میں نکال کر ڈرائی فروٹ اور پائن ایپل کے سلائس سے ڈیکوریٹ کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

انڈوں کا مزیدار حلوہ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	بارہ عدد
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
شکر	☆☆☆☆	300 گرام
بناسپتی گھی	☆☆☆☆	300 گرام
الائچی پاؤڈر	☆☆☆☆	15 گرام

ترکیب:

ایک پیالے میں انڈے پھینٹ لیں پھر ان میں ملائیں شکر، دودھ، پاؤڈر اور گھی ہر ایک اشیاء کو شامل کرنے کے بعد مکس کرتی جائیں۔ پھر ہلکی آنچ پر چمچ چلاتے ہوئے پکائیں جب تک کہ گھی الگ ہو مکسچر سے اوپر نہ آجائے۔ پھر اس مکسچر کو اسٹیل ٹرے پر پھیلا کر ٹھنڈا ہونے پر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

چھوہاروں کا حلوہ

اشیاء:

چھوہارے	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ایک کلو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
سبز الائچی	☆☆☆☆	دس بارہ عدد

ترکیب:

چھوہاروں کو دھولیں اور چھری سے ان کے ٹکڑے کر کے ان میں سے گٹھلیاں نکال دیں۔ پھر ان کو دودھ میں بھگو دیں۔ کوئی ایک گھنٹہ بھگونے کے بعد ان کو اسی دودھ میں پکالیں اور دودھ خشک کر لیں۔ اب چھوہارے ٹھنڈے کر کے ایک سل پر باریک پیس لیں اب الائچی ڈال کر گھی کڑکڑائیں اور اس میں چھوہارے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔

جب بھن جائے تو شکر ڈال دیں جب شکر کا پانی خشک ہو جائے تو کیوڑہ ڈال دیں اور اوپر سے بادام کاٹ کر ڈال دیں۔ نہایت لذیذ چھوہاروں کا حلوہ تیار ہوگا۔

انگوری حلوہ

اشیاء:

سوجی	☆☆☆☆	ایک کپ
سبز انگور بغیر بیج والے	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
چینی	☆☆☆☆	ایک کپ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کاجو	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ
کشمش	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ
سبز الائچی پسی ہوئی	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
کیسر کلر پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
		پانی میں گھول لیں

ترکیب:

کڑاہی میں آدھا کپ گھی گرم کریں۔ اس میں سوجی ڈال کر گولڈن براؤن ہونے تک بھونیں اور نکال لیں۔ ٹھنڈی ہونے پر گرائنڈ کر کے ایک ہموار پاؤڈر بنالیں۔ انگوروں کی شاخیں الگ کر دیں اور دانے نکال دیں۔ چند انگور سجانے کے لئے الگ رکھ لیں اور باقی سب کو ایک پین میں تھوڑا سا پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ انگور نرم ہو جائیں۔ پھر چمچ سے کچل کر ہموار گودا نما پیسٹ بنالیں۔ فرائنگ پین میں آدھا بچا ہوا کپ گھی گرم کر کے ہلکی آنچ پر کاجو گولڈن براؤن فرائی کر لیں۔ اس میں کشمش ڈال کر فرائی کریں پھر الائچی پاؤڈر شامل کر کے پین کو آنچ سے ہٹالیں۔

ایک گہرے پیندے والے پین میں انگور کا گودا، سوجی اور چینی ڈال کر پکائیں اور پکنے کے دوران تھوڑا تھوڑا کر کے باقی گھی اس میں ڈالتے جائیں یہاں تک کہ سوجی خوب پک جائے۔ جب سوجی پین کے کنارے چھوڑنے لگے تو اس میں کاجو کشمش ڈالیں، کیسری رنگ ڈالیں اور سرونگ ڈش میں نکال لیں۔ انگوروں سے سجا کر پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بادام کا حلوہ

اشیاء :

بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	دو گرام
کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے بادام کو پانی میں بھگو دیں اور چھلکے اتار لیں۔ اس کے بعد انہیں سل پر باریک پیس لیں۔ چینی میں 250 گرام پانی ڈال کر اس کا قوام تیار کر لیں اب گھی میں الائچی کے دانے ڈال کر کڑکڑائیں اور اس میں پسے ہوئے بادام ڈال کر بھونیں جب بھن جائے اور خوشبو دینے لگے تو اس میں کھویا ڈال کر بھونیں اب اس میں چینی کا تیار شدہ قوام ڈال دیں اور چمچہ چلاتے جائیں۔ جب خشک ہو جائے تو اس میں زعفران کیوڑے میں پیس کر ملا دیں۔ جب گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اور کسی برتن میں ڈال کر جما لیں اور برفی کی طرح کاٹ لیں یا حلوے کی طرح استعمال کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

دال ماش کا حلوہ

اشیاء:

ماش کی دال	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
پستہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
ناریل	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
الائچی سبز	☆☆☆☆	آٹھ عدد

ترکیب:

ماش کی دال باریک پیس لیں۔ گھی میں الائچی کے دانے ڈال کڑکڑائیں پھر اس میں پسی ہوئی دال ڈال دیں۔ جب اس کا رنگ سرخی مائل ہو جائے تو اتار لیں۔ چینی میں پانی ڈال کر پکائیں اور بھنی ہوئی دال میں ڈال چولہے پر رکھ دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ جب مرکب گاڑھا ہونے لگے کھویا اور ناریل ڈال دیں اور خوب بھونیں۔ جب حلوہ گھی چھوڑ دے اتار لیں۔ اوپر سے بادام پستہ ڈال دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بریڈ کا حلوہ

اشیاء:

بریڈ سلائس بڑا سائز	☆☆☆☆	چار عدد
چینی	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ کپ
انڈے	☆☆☆☆	دو عدد
بادام، پستہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
اخروٹ، کشمش	☆☆☆☆	حسب ضرورت
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ

ترکیب:

بریڈ سلائس کے کنارے الگ کر کے ہاتھ سے چورا کر لیں۔ ایک پین میں گھی گرم کر کے سلائس کے چورے کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں دودھ اور چینی شامل کر لیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے تو بالائی شامل کریں اور گھی نظر آنے پر انڈوں کو الگ کسی برتن میں پھینٹ کر تھوڑے سے گھی میں فرائی کر کے حلوے میں شامل کر دیں۔ ساتھ خشک میوے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ مزیدار بریڈ کا حلوہ تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

گوشت کا حلوہ

اشیاء:

قیمہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
نمک	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بادام کی گری	☆☆☆☆	آٹھ عدد
دودھ کی بالائی	☆☆☆☆	آدھا کلو
مصری	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
پستہ	☆☆☆☆	100 گرام
زعفران	☆☆☆☆	24 گرام
عرق گلاب	☆☆☆☆	24 گرام
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	3 گرام
مصری	☆☆☆☆	60 گرام
گھی	☆☆☆☆	375 گرام

ترکیب:

قیمے کو پانی سے چار یا پانچ مرتبہ دھوئیں پھر نمک ملے ہوئے پانی میں پکائیں اور جب پانی خشک ہو جائے اور قیمہ گل جائے تو صاف سل پر باریک پیس کر رکھ لیں۔ اب بادام کی گریاں ابال کر ان کا چھلکا الگ کر لیں اور باریک کتر لیں۔ اسی طرح پستہ بھی کتر کر رکھ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

زعفران کو عرق گلاب میں حل کریں۔ الائچیوں کے دانے نکال کر ان کو صاف سل پر باریک پیس لیں (اگر مصالحے پیسنے والی سل پر پیسنا ہو تو پہلے اسے اچھی طرح دھولیں) مصری کو آگ پر رکھ کر کوفتہ کر لیں۔

اب ابالے ہوئے قیمے کو خوب اچھی طرح گھی میں بھونیں۔ جب وہ لال ہونے لگے تو آنچ کم کر دیں اور دودھ کی بالائی اس میں شامل کر کے بھونتے رہیں۔ چند منٹ بعد اس میں چینی، پستے اور بادام ڈال کر پتیلی چولہے سے اتار لیجئے۔

زعفران، گلاب کا عرق، الائچی کے دانے اور مصری ملا دیں، یہ گوشت کا حلوہ خرچ ضرور چاہتا ہے لیکن ہے بڑی نادر چیز۔

کراچی سوہن حلوہ

اشیاء:

میدہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
نشاستہ	☆☆☆☆	180 گرام
چینی	☆☆☆☆	دو کلو
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
اخروٹ کی گری	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے چینی کو ایک کلو پانی میں گھول کر رکھ لیں پھر میدے اور نشاستے کو ملا کر دو کلو پانی میں گھولئے پھر چھان کر کڑاہی میں ڈالئے اور تیز آنچ پر

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پکائیے۔ جب ابال آ جائے تو فوراً چینی ڈال دیں جب دوسرا ابال آ جائے تو کڑاہی چولہے سے اتار لیں اور دن بھر پڑا رہنے دیں۔ دوسرے دن اس مرکب کا چوتھائی حصہ کسی اور کڑاہی میں ڈال کر آگ پر چڑھائیے اور جب اس میں ابال آئے تو ایک پاؤ گھی ڈالنے کے بعد مرکب کو کفگیر سے ہلائیے۔

اسی طرح ہر دفعہ میں ایک پاؤ گھی ڈالیں جب گھی حلوہ سوہن سے جدا ہونے لگے تو حلوہ سوہن تیار ہے۔ اخروٹ کی گری ملانا ہو تو اس میں ڈال کر ملاتے رہیں تیار ہونے پر اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر پیش کریں۔

اسپیشل حلوہ

اشیاء:

سوجی	☆☆☆☆	ایک پیالی
چینی	☆☆☆☆	دو پیالی
گھی	☆☆☆☆	دو پیالی
لیمن کلر	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
پانی	☆☆☆☆	تین گلاس
بادام پستے چاندی کا ورق	☆☆☆	حسب ضرورت
سبز الائچی پستی ہوئی	☆☆☆☆	چار یا چھ عدد

ترکیب:

دیگچی میں گھی کو ہلکا گرم کریں۔ سوجی ڈال کر ہلکی آنچ پر آدھا گھنٹے تک

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بھون لیں۔ لائٹ پنک ہونے پر نکال لیں۔ اب دیگچی میں چینی، گھی اور پانی ڈال کر 10 منٹ تک ہلکی آنچ پر پکالیں۔ اچھی طرح ابال آنے پر سوجی اور رنگ ڈال کر تیز آنچ کر کے پکالیں۔

گاڑھا ہونے لگے تو دم پر رکھ لیں۔ 5 منٹ کے لئے ڈش میں نکال کر بادام، پستے، چاندی کا ورق اور سبز الائچی سے گارنش کریں۔ گرم گرم حلوہ سرو کریں۔

شکر قند کا حلوہ

اشیاء:

شکر قند	☆☆☆☆	آدھا کلو درمیانہ سائز
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
گھی	☆☆☆☆	چار کھانے کے چمچ
پانی	☆☆☆☆	ایک
شکر	☆☆☆☆	تین پیالی
بادام، پستہ	☆☆☆☆	دس دس دانے
دھنیا بھون کر پیس لیں	☆☆☆☆	دو چائے کے چمچ

ترکیب:

(بادام گرم پانی میں بھگو کر چھلکا اتار لیں اور باریک کاٹ لیں) پانی اور

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔ شکر قند کو اچھی طرح دھو کر ایک توے کے اوپر ہلکی آنچ میں بھوننے کے لئے رکھ دیں اوپر سے کوئی بھاری چیز رکھ دیں جس سے شکر قند اچھی طرح بند ہو جائے اور بھاپ باہر نہ نکلے۔ اگر آٹھ شکر قند ہیں تو پہلے چار بھونیں پھر چار بھونیں تقریباً آدھے گھنٹے بعد ڈھکن اٹھا کر دیکھیں شکر قند براؤن ہو جائے گی۔

اتار کر دوبارہ باقی شکر قند بھی ویسے ہی بھوننے کے لیے رکھ دیں۔ جب سب تیار ہو جائیں تو چھلکا اتار کر گودا بنا لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں دودھ کو پکانے کے لئے رکھ دیں اتنا پکائیں کہ دودھ آدھا رہ جائے۔ چینی کا شیرا الگ بنا لیں۔

ایک بڑی دیگچی میں گھی ڈال کر الائچی ڈال دیں۔ دو منٹ بعد شکر قند کا گودا ڈال دیں۔ تین چار منٹ بھونیں اور دودھ ڈال کر پکنے دیں۔ دودھ جب گاڑھا ہو کر کھویا بننے لگے تو شیرا ڈال کر ہلکی آنچ میں دم پر رکھ دیں۔ پھر ایک تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلا دیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے ٹکڑے کر لیں۔ اس پر چاندی کے ورق لگا کر سجا دیں اور میوہ چھڑک دیں۔

بیسن کا حلوہ

اشیاء:

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	دو کپ
پانی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پستہ، کشمش	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بادام، چاندی کا ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت
گھی	☆☆☆☆	تین کپ

ترکیب:

پانی اور چینی ملا کر شیرہ تیار کرلیں۔ گھی گرم کریں اور بیسن ڈال کر فرائی کرلیں۔ گولڈن رنگ ہوجائے تو چولہے سے اتار لیں۔ اس کو شیرہ میں ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ گھی اوپر نظر آنے لگے تو ایک ٹرے میں ڈال کر پھیلا دیں۔

حلوے کو اسٹیل کے پیالے کی مدد سے پھیلائیں۔ ٹھنڈا ہوجائے تو ٹکڑیاں کاٹ لیں اس پر پستہ، بادام، کشمش اور چاندی کا ورق لگا کر پیش کریں۔ اگر چاہیں تو اسے ایئر ٹائٹ کنٹینر میں کافی دنوں تک رکھ سکتے ہیں۔

کھیرے کا حلوہ

اشیاء:

کھیرے درمیانہ سائز	☆☆☆☆	آٹھ عدد
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
پستہ	☆☆☆☆	چھ عدد
خشک دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ کپ
دودھ	☆☆☆☆	دو کپ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

سبز الائچی	☆☆☆☆	تین عدد پیس لیں
چینی	☆☆☆☆	ایک کپ

ترکیب:

سب سے پہلے کھیرے کو اچھی طرح سے دھولیں۔ پھر کھیروں کے اوپر کے حصے کو کاٹ کر اچھی طرح رگڑیں تاکہ کھیرے کی کڑواہٹ ختم ہو جائے اس کے بعد کھیرے کو چھیل کر اس کو چار حصوں میں تقسیم کر لیں۔

اس کے بعد کھیرے کے بیج علیحدہ کر لیں اور کھیرے کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اس کے بعد ایک دیگچی میں کٹے ہوئے کھیرے ڈالیں اور اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ کھیرے بھیگ جائیں۔

اس کے بعد دیگچی کو چولہے پر رکھ دیں ور ڈھک دیں اور آنچ ہلکی رکھیں۔ تھوڑی تھوڑی دیر بعد دیکھتی رہیں۔ جب کھیرے کا پانی خشک ہو جائے تو کھیرے کو ایک پلیٹ میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ دھیان رہے کہ کھیرے دیگچی میں لگیں نہ ورنہ کھیرے میں جلنے کی بو آ جائے گی۔ جب کھیرے ٹھنڈے ہو جائیں تو اس کو بلینڈر میں ڈال کر اچھی طرح پیس لیں۔

اس کے بعد اسی دیگچی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں پسی ہوئی الائچی کڑکڑائیں اس کے بعد اس میں کھیرے کا پیسٹ ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔

جب کھیرا اچھی طرح بھن جائے یعنی اس کی رنگت تھوڑی سی گولڈن ہو تو اس میں لیکوئیڈ ملک ایک کپ ڈالیں اور پکنے دیں جب دودھ خشک ہونے لگے تو ایک کپ اور دودھ ڈالیں اور اس کو اچھی طرح پکنے دیں۔ (اس دوران مستقل

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چمچہ چلاتی رہیں ورنہ حلوہ جل سکتا ہے)

پھر جب دوبارہ دودھ خشک ہونے لگے تو اس میں چینی ڈال کر چمچہ چلائیں اور اس میں دو منٹ بعد جب تقریباً چینی حل ہو جائے تو خشک دودھ ڈال کر پانچ منٹ بھونیں۔

اس کے بعد اس حلوے کو ڈش میں نکال کر اس میں بادام اور پستہ کو باریک کاٹ کر اوپر چھڑک دیں۔ لیجئے آپ کا مزیدار "کھیرے کا حلوہ" تیار ہے۔ گرم گرم پیش کیجئے۔

مچھلی کا حلوہ

اشیاء:

مچھلی	☆☆☆☆	آدھا کلو
پستہ	☆☆☆☆	آٹھ عدد
کیوڑہ	☆☆☆☆	¼ چائے کا چمچ
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	ایک عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
بادام	☆☆☆☆	آٹھ عدد

ترکیب:

مچھلی کے کانٹے نکال کر مچھلی ابال لیں اور پھر اس کو خوب مسل لیں کہ یہ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بالکل باریک ہو جائے۔ اب چینی کا گاڑھا قوام تیار کر لیں۔

اب گھی گرم کریں اور اس میں مچھلی ڈال کر خوب بھون لیں۔ جب بادامی ہونے لگے تو اس میں قوام ڈالیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں۔ جب حلوہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں کیوڑہ ڈال کر ملائیں اور جب گھی چھوڑنے لگے تو ڈش میں نکال کر اوپر سے چاندی کا ورق لگائیں اور پستہ بادام کاٹ کر چھڑک دیں اور سرو کریں۔

سوجی اور بادام کا حلوہ

اشیاء:

باریک سوجی	☆☆☆☆	ایک کپ
کٹے ہوئے بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ
پسی ہوئی جائفل	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
دودھ	☆☆☆☆	دو کپ
کاجو، بادام کٹے ہوئے	☆☆☆☆	¼ کپ

ترکیب:

ایک مربع کڑاہی کو گھی سے چکنا کر کے ایک طرف رکھ دیں۔ ایک بھاری پیندے کی پتیلی میں گھی کو ہلکی آنچ پر پگھلا لیں۔ سوجی ڈال دیں اور گولڈن

www.iqbalkalmati.blogspot.com

براؤن ہونے تک بھونیں (تقریباً 7-6 منٹ) مسلسل چلاتی رہیں۔ بادام، چینی اور جائفل ملا دیں، چلائیں اور اچھی طرح مکس کرلیں۔ دودھ ڈال کر مکس کرلیں اور چلاتی رہیں حتیٰ کہ مکسچر گاڑھا ہو جائے اور پتیلی کی تہ یا سائیڈوں پر چپکنا بند ہو جائے۔ اس مکسچر کو چکنے کئے ہوئے کڑاہی میں ڈال دیں اور ہلکے سے چکنے کئے ہوئے چمچے کی پشت کی مدد سے یکساں پھیلا دیں۔ کٹے ہوئے کاجوؤں/ بادام کو برابر سے ٹاپ پر چھڑک دیں اور ہاتھ کی ہتھیلیوں کی مدد سے نرمی سے دبا دیں۔ مکسچر کو ٹھنڈا ہونے دیں اور ایک ایک انچ کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔

موہن بوگ حلوہ

اشیاء:

میدہ	☆☆☆☆	آدھا کلو
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	چار چھ عدد
بادام، پستہ چوپڑ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
پانی	☆☆☆☆	ڈھائی کپ

ترکیب:

ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ الائچی ڈال کر کڑکڑا لیں۔ اس کے بعد

www.iqbalkalmati.blogspot.com

میدہ ڈال کر بھونیں۔ ہلکا گولڈن ہو جائے تو شیرے میں ملا دیں اور چولہے سے اتار لیں۔ چمچہ مسلسل چلاتے رہیں حتیٰ کہ پانی خشک ہو جائے۔ اچھی طرح مکس کر لیں اور سرونگ باؤل میں ڈال دیں۔ اوپر سے بادام، پستہ اور چاندی کے ورق لگا کر سرو کریں۔

لوکی کا حلوہ

اشیاء:

لوکی	☆☆☆☆	دو کلو
چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
ملائی یا کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ
کیوڑہ ایسنس	☆☆☆☆	تین قطرے
ہرا رنگ	☆☆☆☆	3 چائے کا چمچ
سبز الائچی	☆☆☆☆	تین عدد
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت
بادام، پستہ	☆☆☆☆	آدھا آدھا چھٹانک

ترکیب:

لوکی کو چھیل کر کدوکش کر لیں اور تقریباً 15 منٹ پانی میں بھگو دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

دودھ کو گرم کریں اور لوکی ڈال کر درمیانی آنچ پر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ لوکی اور دودھ خشک ہو جائیں تو چولہے پر سے اتار لیں۔ ایک دوسری دیگچی میں گھی گرم کریں اور سبز الائچی ڈال کر فرائیں کریں اب چینی اور لوکی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ چینی کا پانی خشک ہونے پر ہرا رنگ ڈال دیں اور تقریباً 5 سے 10 منٹ تک مزید بھون لیں۔ جب گھی الگ نظر آنے لگے تو چولہے سے اتار لیں۔ چورا کی ہوئی قلاقند یا کھویا، کیوڑہ ایسنس اور کٹے ہوئے بادام و پستہ ڈالیں اور ڈش میں ڈال کر چاندی کے ورق سے سجا کر گرم گرم پیش کریں۔

چھوہاروں کا سوہن حلوہ

اشیاء:

چھوہارے	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
سبز الائچی پسی ہوئی	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
سوجی	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ
سوجی	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ یا پانی	☆☆☆☆	دو سے ڈھائی کپ
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
کیوڑہ خوشبو کے لیے	☆☆☆☆	چند قطرے
بادام کٹے ہوئے	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پستہ باریک کٹا ہوا	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ

ترکیب:

(چھوہاروں کی گٹھلی نکال کر کدوکش کر لیں) گھی گرم کر لیں اور سوجی کو سرخ کر لیں۔ جب سوجی سرخ ہو جائے تو پسی ہوئی الائچی بھی ڈال دیں اور چمچہ چلاتی رہیں۔ پھر اس میں کدوکش کیے ہوئے چھوہارے ڈال دیں اور 5 منٹ بعد پانی یا دودھ ڈال دیں۔ جب پانی یا دودھ خشک ہو جائے اور گھی اوپر آنے لگے تو چینی ڈال دیں۔

جب چینی حل ہو جائے تو آدھے پستے بادام اور کیوڑہ ڈال دیں اور 15 منٹ تک بھونیں اور پھر سرونگ ڈش میں نکال کر اوپر سے باقی بچے ہوئے پستہ بادام چھڑک دیں۔

کھجور اور چنے کی دال کا حلوہ

اشیاء:

کھجور عمدہ قسم کی	☆☆☆☆	آدھا کلو
سبز الائچی پسی ہوئی	☆☆☆☆	چار چھ عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک پیالی
چینی	☆☆☆☆	آدھی پیالی
چنے کی دال	☆☆☆☆	ایک پیالی
دودھ	☆☆☆☆	ایک پاؤ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

گارنش کے لیے پستہ ☆☆☆☆ حسب ضرورت

ترکیب:

دال کو دودھ میں ڈال کر ابال لیں۔ کھجور کو بلینڈر میں بلینڈ کر کے نکال لیں۔ ابلی ہوئی دال پیس لیں۔ دیگچی میں گھی گرم کریں اور دال ڈال کر 10 منٹ تک ہلکی آنچ پر بھون لیں۔ اب چینی، سبز الائچی ڈال کر 5 منٹ تک بھونیں۔

میش کی ہوئی کھجور ڈال کر مکس کریں۔ ڈش میں نکال کر پستے، بادام سے گارنش کریں۔ مزیدار حلوہ تیار ہے۔

سوجی کا حلوہ

اشیاء:

سوجی	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
چینی	☆☆☆☆	پون کپ
سبز الائچی	☆☆☆☆	چھ دانے
پستہ، بادام	☆☆☆☆	دو ٹیبل اسپون
کشمش، گلاب کا عرق	☆☆☆☆	دو ٹیبل اسپون
پانی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

گرم دیگچی میں گھی ڈالیں اور اس میں الائچی کے دانے نکال کر ڈالیں جب گھی کڑکڑانے لگے تو سوجی ڈالیں اور بھونیں جب خوشبو آنے لگے تو 2 کپ گرم پانی ڈالیں اور تھوڑا ہلا کر چینی ڈالیں اور ہلاتے رہیں اور آگ ہلکی کریں اور تھوڑے تھوڑے وقفے سے ہلاتے رہیں تاکہ نیچے سے لگ نہ جائے جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو عرق گلاب ڈالیں اور کسی ڈش میں ڈال کر اب پستہ، بادام، کشمش چھڑک دیں۔ اور چاندی کا ورق سجا دیں

خشخاش کا حلوہ

اشیاء:

خشخاش	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	750 گرام
گھی	☆☆☆☆	125 گرام
الائچی	☆☆☆☆	چند دانے
چینی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

خشخاش صاف کر کے تھوڑے دودھ میں رات بھر بھگو دیں۔ صبح خوب باریک پیس لیں۔ اس کے بعد دیگچی میں گھی ڈال کر الائچی کے چند دانے ڈال دیں جب گھی کڑکڑانے لگے تو پسی ہوئی خشخاش ڈال کر اسے خوب بھونیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

جب سوندھی خوشبو آنے لگے اور بادامی رنگ کا ہو جائے تو باقی دودھ اور چینی ملا دیں اور خوب ہلائیں جب حلوہ سا بن جائے تو اتار لیں مقوی دماغ اور فرحت بخش ہے۔

لوکی کا حلوہ

اشیاء:

لوکی	☆☆☆☆	ایک کلو کدوکش کر لیں
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
الائچی	☆☆☆☆	چار عدد
کھویا	☆☆☆☆	ایک پیالی
کیوڑہ	☆☆☆☆	دو سے تین قطرے
بادام، پستہ	☆☆☆☆	سجاوٹ کے لیے

ترکیب:

ایک پین میں گھی گرم کر کے الائچی دانے کڑکڑائیں۔ اب لوکی ڈالیں، دودھ ڈالیں اور خوب بھونیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے لوکی گل جائے تو شکر ڈالیں اور خوب پکائیں۔ خوشبو آنے لگے تو اتار لیں اور پستہ اور بادام ڈالیں آخر میں کیوڑا ڈالیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

حبشی حلوہ

اشیاء:

گندم	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	750 گرام
مغز، بادام اور پستہ	☆☆☆☆	60 گرام
روح کیوڑہ	☆☆☆☆	پانچ گرام
گھی	☆☆☆☆	750 گرام
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت
الائچی دانہ	☆☆☆☆	ایک چٹکی
زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹکی

ترکیب:

ایک برتن میں پانی بھر کر گندم اس میں بھگو دیں اور ہر بارہ گھنٹے کے بعد پانی بدلتے رہیں دو دن کے بعد خوب مل کر چھلکا پھینک دیں اس طرح جو سفید گری کا دودھ حاصل ہو اس میں دو کپ پانی ڈال کر چوبیس گھنٹے تک رکھیں۔ اگر یہ نہ کر سکیں تو نشاستہ لے لیں۔

ادھر چینی کا شربت بنا کر اس میں کترے ہوئے بادام پستہ اور زعفران ڈال دیں۔ اب اس گندم کے دودھ کو ہلکی سی آنچ پر پکائیں کہ جلنے نہ پائے ساتھ چمچ بھی چلاتے جائیں۔ جب یہ کسی قدر گاڑھا ہو جائے تو اس میں شربت

www.iqbalkalmati.blogspot.com

اور گھی ڈال کر برابر چمچہ چلاتے رہیں۔ حتیٰ کہ حلوے کا سا گاڑھا پن پیدا ہو جائے۔

جب حلوہ برتن سے چپکنا چھوڑ دے اور اس سے الگ رہے تو آگ ہٹا دیں اور ایک بڑی سی تھالی گھی سے چپڑ کر اس میں حلوہ انڈیل کر گرم گرم پر ورق چپکا دیں۔ آٹھ گھنٹے کے بعد کاٹ کر پیش کریں۔

شلجم کا حلوہ

اشیاء:

شلجم	☆☆☆☆	ایک کلو
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	تین ماشہ
پستہ بادام	☆☆☆☆	ایک چھٹانک

ترکیب:

پہلے شلجم کو چھیل کر ایک ایک شلجم کے چار، چار ٹکڑے کر لیجئے پھر ان ٹکڑوں کو گرم پانی سے اچھی طرح دھو کر دودھ میں پکا لیں۔ جب دودھ ختم ہو جائے تو گھی ڈال کر خوب بھونیں۔ جب سرخ ہو جائے تو شکر اور زعفران گھول کر ملا دیں۔ جب گھی چھوٹنے لگے تو اتار لیں۔ اس کو اوپر سے بادام پستہ کی ہوائیں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کاٹ کر چھڑک دیں۔

دال چنا کا حلوہ

اشیاء:

دال چنا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	دو کپ
دودھ	☆☆☆☆	دو کلو
بادام، پستہ، ناریل	☆☆☆☆	دو کپ
کیوڑہ	☆☆☆☆	دو چائے کے چمچ
الائچی سبز	☆☆☆☆	چھ عدد

ترکیب:

بھگی ہوئی دال جب پھول جائے تو اس کو دودھ میں ڈال کر ابال کر لیں اور دودھ جب سوکھ جائے اور دال گل جائے تو ٹھنڈا کر کے سل پر پیس لیں۔ اب کڑاہی میں گھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں اور اس میں دال ڈال کر بھونیں اور اگر کو سرخ کر لیں تا کہ دال کا کچا پن باقی نہ رہے۔ اب اس میں کھویا ڈال کر بھونیں۔ پھر چینی ڈالیں اور کٹا ہوا ناریل 2 کپ ڈال کر بھونیں اور جب گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈالیں اور کسی ڈش میں نکال کر اوپر پستہ بادام چھڑکیں تیار ہے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزیدار حلوہ تیار ہے۔

انڈوں کا حلوہ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	چار عدد
چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
دودھ	☆☆☆☆	دو کپ
کیوڑہ گھی	☆☆☆☆	دو کپ
الائچی	☆☆☆☆	چار عدد
پستہ، بادام اور کھویا	☆☆☆☆	دو کپ

ترکیب:

انڈہ دودھ اور چینی کو خوب مکس کریں اب گھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں اب اس میں انڈوں کا مکسچر ڈال کر اس کو پکائیں جب گاڑھا ہو جائے تو بھون کر کھویا ملائیں اور بھونیں اور جب گھی چھوڑ دے تو پستہ بادام چھڑک دیں اور چاندی کے ورق لگائیں۔

مدراسی شاہی ٹکڑے

اشیاء:

بڑی ڈبل روٹی	☆☆☆☆	ایک عدد

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	375 گرام
دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ کلو
بادام کی گری	☆☆☆☆	50 گرام
پستے کی گری	☆☆☆☆	50 گرام
گھی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

چینی کی چاشنی تیار کریں۔ ڈبل روٹی کے توس کاٹیں انہیں گھی میں تل کر سرخ کرلیں اور آدھے گھنٹے کے لئے چاشنی میں ڈبو دیں۔ دودھ کو جوش دے کر ربڑی جیسا گاڑھا کرلیں۔ چاشنی میں ڈبوئے ہوئے ٹکڑے اس میں سے نکال کر دودھ میں ڈالیں اور آگ پر پکائیں اور دودھ کو خشک کرلیں اسی دوران میں توسوں کو بالکل نہ چھیڑیں ورنہ وہ ٹوٹ جائیں گے انہیں پتیلی سے نکال کر کسی چوڑی پلیٹ میں احتیاط سے ایک ایک کر کے رکھیں اور ان کے اوپر بادام اور پستے کی گریاں چھڑک دیں۔

کھجور کا حلوہ

اشیاء:

تازہ نرم کھجوریں	☆☆☆☆	حسب ضرورت
دودھ	☆☆☆☆	ایک کپ
مونگ کی دال پسی	☆☆☆☆	آدھا کلو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	دو کپ
پستہ بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
عرق گلاب	☆☆☆☆	دو ٹیبل اسپون

ترکیب:

کھجوریں گٹھلی نکال کر ٹکڑے کر لیں۔ گھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں جب گرم ہو جائے تو مونگ دال پسی ہوئی ڈالیں اور بھونیں جب سرخ ہو جائے تو دودھ ڈالیں جب دودھ سوکھ جائے تو کھجور ڈال دیں اور چینی ڈال کر بھونیں۔

بادام 2 بڑے چمچ ڈالیں اور بھونیں جب گھی چھوڑ دے تو ڈش میں نکال کر رکھیں اوپر پستہ، بادام چھڑکیں جب ٹھنڈا ہو جائے تو پیش کریں۔

بیسن کا حلوہ

اشیاء:

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا
کشمش	☆☆☆☆	10 گرام
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	چھ عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	دو کپ
پستہ بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
عرق گلاب	☆☆☆☆	دو ٹیبل اسپون

ترکیب:

کھجوریں گٹھلی نکال کر ٹکڑے کر لیں۔ گھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں جب گرم ہو جائے تو مونگ دال پسی ہوئی ڈالیں اور بھونیں جب سرخ ہو جائے تو دودھ ڈالیں جب دودھ سوکھ جائے تو کھجور ڈال دیں اور چینی ڈال کر بھونیں۔ بادام 2 بڑے چمچ ڈالیں اور بھونیں جب گھی چھوڑ دے تو ڈش میں نکال کر رکھیں اوپر پستہ، بادام چھڑکیں جب ٹھنڈا ہو جائے تو پیش کریں۔

بیسن کا حلوہ

اشیاء:

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا
کشمش	☆☆☆☆	10 گرام
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	چھ عدد
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

گھی میں الائچی کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو بیسن ڈال کر بھونیں یہاں تک کہ خوشبو آنے لگے، کشمش ڈالیں۔ چینی میں ایک کپ پانی ڈال کر شیرہ پکالیں جب بیسن میں خوشبو آنے لگے اور وہ بھن جائے تو شیرہ ڈالیں اور کھویا بھی ڈالیں اور جب خشک ہو کر گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

کھوپرے کا حلوہ

اشیاء:

کھوپرا (پاؤڈر)	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
سوجی	☆☆☆☆	125 گرام
خشخاش	☆☆☆☆	10 گرام
الائچی	☆☆☆☆	تھوڑی سی
کیوڑہ	☆☆☆☆	تھوڑا سا

ترکیب:

سوجی گھی میں بھون کر کھوپرا اس میں ڈال کر بھننے کے بعد خشخاش پیس کر بھون کر ملائیے اور چینی ڈال کر کیوڑہ چھڑک دیجئے تیار ہونے پر پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

گھی میں الائچی کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو بیسن ڈال کر بھونیں یہاں تک کہ خوشبو آنے لگے، کشمش ڈالیں۔ چینی میں ایک کپ پانی ڈال کر شیرہ پکالیں جب بیسن میں خوشبو آنے لگے اور وہ بھن جائے تو شیرہ ڈالیں اور کھویا بھی ڈالیں اور جب خشک ہو کر گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

کھوپرے کا حلوہ

اشیاء:

کھوپرا (پاؤڈر)	☆☆☆☆	آدھا کلو
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
سوجی	☆☆☆☆	125 گرام
خشخاش	☆☆☆☆	10 گرام
الائچی	☆☆☆☆	تھوڑی سی
کیوڑہ	☆☆☆☆	تھوڑا سا

ترکیب:

سوجی گھی میں بھون کر کھوپرا اس میں ڈال کر بھننے کے بعد خشخاش پیس کر بھون کر ملائیے اور چینی ڈال کر کیوڑہ چھڑک دیجئے تیار ہونے پر پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بیسن اور سوجی کا حلوہ

اشیاء:

بیسن	☆☆☆☆	دو پیالی
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد پیس لیں
بادام، پستے	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چینی	☆☆☆☆	چار پیالی
گھی	☆☆☆☆	آدھی پیالی
سوجی	☆☆☆☆	دو پیالی
کشمش	☆☆☆☆	دس عدد
تازہ دودھ	☆☆☆☆	ایک پیالی
پانی	☆☆☆☆	ایک پیالی

ترکیب:

ایک دیگچی میں گھی گرم کریں گرم ہو جائے تو الائچی ڈال دیں خوشبو آنے لگے تو سوجی اور بیسن ڈال کر ہلکی آنچ پر اچھی طرح بھون لیں جب بھن جائے تو نکال لیں اب دیگچی میں چینی اور پانی ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں۔

شیرا بننے سے پہلے بھنی ہوئی سوجی اور بیسن ڈال دیں پھر سے بھونیں اب دونوں چیزیں یک جان ہو جائیں تو کشمش ڈال دیں آخر میں دودھ ڈال کر جلدی جلدی چمچ چلاتے رہیں یہاں تک حلوہ اچھی طرح بھن جائے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

۔ لیجئے حلوہ تیار ہے، ایک تھالی میں ذرا سی چکنائی لگا کر حلوہ پھیلا کر ڈال دیں۔ پستے بادام سجانے کے لئے اوپر ڈال دیں ٹھنڈا ہو جائے تو ٹکڑے کاٹ لیں۔

گاجر کا حلوہ

اشیاء:

گاجر	☆☆☆☆	ایک کلو
چینی	☆☆☆☆	حسب منشاء
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ
خشک	☆☆☆☆	ایک کپ
الائچی	☆☆☆☆	چھ یا آٹھ عدد
بادام، پستہ، کشمش	☆☆☆☆	حسب منشاء

ترکیب:

گاجر کو کش کر لیں۔ اب اسے کسی کھلے منہ کی کڑاہی میں ڈالیں اور پکنے کے لیے رکھ دیں۔ آنچ پہلے پانچ منٹ دھیمی رکھیں، پھر تیز کر دیں۔ 5 منٹ پکانے کے بعد گھی ڈالیں۔ پھر چینی ڈالیں۔ گاجر اور چینی دونوں پانی چھوڑیں گے پانی خشک ہونے کے بعد خشک دودھ ڈالیں اور الائچی بھی پیس کر ڈال دیں۔ دودھ ڈالنے کے بعد زیادہ چمچہ نہ چلائیں، پستہ، بادام ڈال کر پیش کریں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بیسن کا حلوہ

اشیاء:

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کشمش	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	بارہ عدد
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	آٹھ یا دس عدد

ترکیب:

گھی میں دانہ الائچی ڈال کر کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو کشمش کو صاف کر کے اس میں ڈال دیں ایک منٹ تک چمچہ چلائیں۔ پھر اس میں بیسن ڈال کر بھونیے۔ یہاں تک کہ بیسن میں سے خوشبو آنے لگے۔ تھوڑا سا پانی ڈال کر چینی کا شیرہ تیار کر لیں۔ پھر بیسن میں کھویا ڈال دیں اور تھوڑا سا بھونیں، اس کے بعد شکر کا قوام ملا کر چمچہ پھیرتے جائیں جب پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق لگا لیں۔ بہت خوش ذائقہ اور لذیذ حلوہ ہے۔ باذوق لوگ اسے بے حد پسند کرتے ہیں، یوں بھی دماغ اور جسمانی نشوونما کے لئے بہت مقوی اور فائدہ مند ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بیسن کا حلوہ

اشیاء:

بیسن	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کشمش	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	بارہ عدد
گھی	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	آٹھ یا دس عدد

ترکیب:

گھی میں دانہ الائچی ڈال کر کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو کشمش کو صاف کر کے اس میں ڈال دیں ایک منٹ تک چمچہ چلائیں۔ پھر اس میں بیسن ڈال کر بھونیے۔ یہاں تک کہ بیسن میں سے خوشبو آنے لگے۔ تھوڑا سا پانی ڈال کر چینی کا شیرہ تیار کر لیں۔ پھر بیسن میں کھویا ڈال دیں اور تھوڑا سا بھونیں، اس کے بعد شکر کا قوام ملا کر چمچہ پھیرتے جائیں جب پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق لگا لیں۔ بہت خوش ذائقہ اور لذیذ حلوہ ہے۔ باذوق لوگ اسے بے حد پسند کرتے ہیں، یوں بھی دماغ اور جسمانی نشوونما کے لئے بہت مقوی اور فائدہ مند ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

آلو کا حلوہ

اشیاء:

آلو	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بالائی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
بادام	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
پستہ	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ
الائچی	☆☆☆☆	تین چار عدد
زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹکی
عرق گلاب	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

آلو ابال کر چھلکا اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر سل پر باریک پیس لیں۔ پھر اس میں زعفران، بالائی اور چینی خوب مکس کر لیں۔ اس مرکب کو گھی میں بھونیں اور خوشبو آنے اور ہلکا براؤن ہونے پر چولہے سے اتار لیں۔ ایک سرونگ ڈش میں نکال کر اسے سجائیں پستے، بادام اور الائچی کے دانوں سے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

انڈے کا حلوہ

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک کلو
انڈے	☆☆☆☆	بارہ عدد
چینی	☆☆☆☆	ڈیڑھ کپ
پستہ	☆☆☆☆	سو گرام
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ
چھوٹی الائچی کے دانے	☆☆☆☆	آدھا ٹیبل اسپون
کیوڑہ	☆☆☆☆	چند قطرے
زردہ رنگ	☆☆☆☆	چوتھائی ٹیبل اسپون
ابلے ہوئے انڈے	☆☆☆☆	سجانے کے لیے

ترکیب:

دودھ میں چینی ڈال کر پکانے کو رکھ دیں، جب دودھ تقریباً آدھا رہ جائے تو چولہے پر سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں، انڈوں میں رنگ اور کیوڑہ ڈال کر پھینٹیں پھر اس کو دودھ میں ملا دیں، گھی میں الائچی کے دانے ڈال کر گرم کریں، پھر اس میں انڈوں کا آمیزہ ڈال دیں، جب گاڑھا پن آ جائے تو پستے چوپڈ کر کے ڈالیں جب حلوہ بھن جائے تو چولہے پر سے اتار دیں ڈش میں نکال کر ابلے ہوئے انڈوں سے گارنش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

اسپیشل پیٹھے کا حلوہ

اشیاء:

میوہ جات	☆☆☆☆	حسب ضرورت
گھی	☆☆☆☆	375 گرام
چینی	☆☆☆☆	375 گرام
کھویا	☆☆☆☆	250 گرام
سبز الائچی	☆☆☆☆	بارہ عدد
پیٹھا	☆☆☆☆	ایک کلو
کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب پسند
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	حسب پسند
ابلے ہوئے انڈے	☆☆☆☆	سجانے کے لیے

ترکیب:

پیٹھا چھیل کر کدوکش کر لیں۔ پھر اس کو اسی کے پانی میں چڑھا دیں تاکہ گل جائے ہلکی آنچ پر اس کا پانی خشک ہونے دیں جب پانی خشک ہو جائے تو چینی ڈال دیں اور بھونتے جائیں حتیٰ کہ چینی کا پانی خشک ہو جائے پھر ایک کڑاہی میں گھی ڈال کر کڑکڑائیے الائچی کے دانے ڈال کر پھر اس میں پیٹھا ڈال دیں اور بھونتے جائیں۔ یہاں تک کہ اس میں خوشبو آنے لگے اور اس کا رنگ سرخی مائل ہو جائے اس کے بعد بھی بھونیں کہ حلوہ گھی چھوڑ دے تو اس میں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کھویا، کیوڑہ اور بادام پستہ باریک کاٹ کر ڈال دیں پھر چولہے سے اتار لیں اور پیش کرتے وقت چاندی کا ورق لگا دیں۔

کدو کا حلوہ

اشیاء:

کدو	☆☆☆☆	ایک کلو
دودھ	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ
روح کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چینی	☆☆☆☆	ایک پیالی
الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
گھی	☆☆☆☆	پون پیالی
بادام	☆☆☆☆	دس عدد

ترکیب:

کدو کو چھیل کر کدوکش کر لیں اور ایک دفعہ ابال لیں، کدو کا پانی نکال دیں، گھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں، اور کدو ڈال کر بھون لیں۔

جب کدو گھی چھوڑ دے تو اس میں چینی اور دودھ ڈال دیں، دودھ خشک ہو جائے تو کھویا ڈالیں اور کچھ دیر بھون لیں، بادام ڈالیں اور آنچ بند کر کے روح کیورہ ڈالیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بریڈ اور انڈے کا حلوہ

اشیاء:

بریڈ	☆☆☆☆	ایک پیکٹ
انڈے	☆☆☆☆	چار عدد
چینی	☆☆☆☆	حسب پسند
گھی	☆☆☆☆	حسب پسند
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
کشمش	☆☆☆☆	حسب ضرورت
الائچی	☆☆☆☆	تین عدد
بادام	☆☆☆☆	تین عدد
ناریل (کدوکش کیا ہوا)	☆☆☆☆	100 گرام

ترکیب:

بریڈ کے کنارے کاٹ لیں اور ایک سوس پین میں دودھ ڈال کر اسے بھگو دیں جب بالکل نرم ہو جائے تو اس میں تیل اور الائچی ڈال کر بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں انڈے پھینٹ کر شامل کریں اور ساتھ ہی چینی بھی ملا دیں۔

جب گھی چھوڑنے لگے تو اتار لیں اور اس میں ناریل، کشمش اور بادام شامل کریں مزیدار اور خوشذائقہ حلوہ تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

خشخاش کا اسپیشل حلوہ

اشیاء :

خشخاش	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ڈھائی پاؤ
گھی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
الائچی چھوٹی	☆☆☆☆	چند دانے

ترکیب:

خشخاش کو صاف کر کے تھوڑے دودھ میں ڈال کر رات بھر کے لئے بھیگو دیں۔ صبح سل پر اسی خشخاش کو خوب باریک پیس لیں۔

ایک دیگچی میں گھی ڈال کر الائچی کے دانے ڈال دیں۔ جب گھی کڑکڑانے لگے تو پسی ہوئی خشخاش اس میں ڈال کر خوب بھونیں۔ جب سوندھی خوشبو آنے لگے اور رنگ بادامی ہو جائے تو اس میں چینی ڈال کر خوب چمچ چلائیں۔

جب حلوہ بھن جائے اور خوشبو آنے لگے تو چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر سرونگ پلیٹ میں سرو کریں۔ یہ مقوی دماغ اور فرحت بخش ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

اسپیشل گوشت کا حلوہ

اشیاء:

چنے کی دال	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
گائے کا قیمہ	☆☆☆☆	ایک کلو بغیر چکنائی کا
خشک میوہ جات	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	تین پاؤ
سبز الائچی	☆☆☆☆	تین سے چار عدد
سبز الائچی پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

قیمے کو باریک چھلنی میں ڈال کر دھو لیں۔ جب قیمے کا پانی اچھی طرح سے نکل جائے تو اس میں چنے کی دال دھو کر شامل کریں پھر اس میں دودھ ڈال کر ابال لیں جب دونوں چیزیں گل جائیں اور دودھ خشک ہو جائے تو چولہا بند کر دیں اور قیمے کو ٹھنڈا کر لیں پھر قیمے کو چوپر میں یا سل پر باریک پیس لیں اب کڑاہی لیں اس میں گھی ڈالیں۔

ساتھ ہی تین یا چار سبز الائچی کوٹ کر ڈالیں گھی گرم ہو جائے تو قیمہ شامل کر دیں تین چار ابال آ جائے تو اس میں آہستہ آہستہ چینی شامل کریں اور اس کو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

تے رہیں جب قیمے کی رنگت بدلنے لگے تو اس کو خوب بھونے اس طرح اس
لوے کو خوب بھوننا پڑتا ہے جب گھی الگ ہو جائے حلوے سے اور خوشبو آنے
لگے تو چولہا بند کر دیں۔

اوپر سے خشک میوہ جات یعنی پستہ بادام اور کاجو باریک باریک کاٹ کر
ڈالیں۔ ساتھ ہی سبز الائچی کا پاؤڈر چھڑک دیں۔ لیجئے گوشت کا حلوہ تیار ہے۔
یہ بڑے مزے کا ہوتا ہے اگر آپ کسی کو نہ بتائیں تو کوئی بھی پہچان نہیں سکتا کہ یہ
حلوہ گوشت کا ہے۔

اسپیشل ادرک کھجور کا حلوہ

اشیاء:

ادرک	☆☆☆☆	ایک پاؤ
گھی	☆☆☆☆	ایک پیالی
بادام باریک کٹا ہوا	☆☆☆☆	15 عدد
پستہ باریک کٹا ہوا	☆☆☆☆	15 عدد
ناریل باریک کتر ہوا	☆☆☆☆	حسب ضرورت
کھجوریں	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
شہد	☆☆☆☆	آدھی پیالی

ترکیب:

ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں جب گرم ہو جائے تو اس میں کدوکش کی

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ہوئی ادرک، پستے، بادام اور ناریل ڈال کر دس منٹ تک بھون لیں۔

پھر آہستہ آہستہ شہد ڈال کر ہلکی آنچ میں اتنا بھونیں کہ حلوہ بالکل خشک ہو جائے پھر کھجور ڈال کر مزید دس سے پندرہ منٹ تک بھونیں اور پھر اتار کر سرد کریں۔

اسپیشل اخروٹ کا حلوہ

اشیاء:

اخروٹ	☆☆☆☆	آدھا کپ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
ملک پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک کپ
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
الائچی سبز	☆☆☆☆	تین عدد

ترکیب:

دودھ میں چینی ڈال کر اتنا پکائیں کہ دودھ آدھا رہ جائے اس کے بعد ایک پین میں گھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں اس میں ملک پاؤڈر، کھویا اور اخروٹ ڈال کر ایک منٹ تک پکائیں پھر اس کے بعد گاڑھا دودھ ڈال کر 2 سے 3 منٹ پکائیں اور ڈش میں ڈال کر اخروٹ سے گارنش کر کے سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

جھٹ پٹ پستے والا نہایت ہی مزیدار اخروٹ کا حلوہ تیار ہے۔

اسپیشل ڈوڈی کا حلوہ

اشیاء:

کشمش بھنی ہوئی	☆☆☆☆	7تا8عدد
کاجو بھنے ہوئے	☆☆☆☆	7تا8عدد
بادام بھنے ہوئے	☆☆☆☆	7تا8عدد
پانی	☆☆☆☆	تین کپ
اصلی گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
سوجی	☆☆☆☆	دو کپ
چینی	☆☆☆☆	ایک کپ
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	3یا4عدد

ترکیب:

سوجی کو پانی میں 3 تا 4 گھنٹے کے لئے بھگو دیں اس کا پورا پانی نتھار لیں ایک کڑھائی میں گھی گرم کر کے اس میں سوجی ڈال کر مسلسل چمچہ چلاتے رہیں حتیٰ کہ چھوٹی چھوٹی گٹھلیاں سی بن جائیں رنگت ہلکی گلابی ہو جائے اس میں چینی ملا دیں اور چمچہ مسلسل چلاتی رہیں۔

حتیٰ کہ سوجی چینی کو جذب کر لے ان گٹھلیوں کو چمچہ چلاتے ہوئے توڑ لیں اس میں سبز الائچی پسی ہوئی بادام، کشمش کا جو ملا دیں کوکنگ ہلکی آنچ پر کریں گرما

www.iqbalkalmati.blogspot.com

گرم حلوہ سرو کریں۔

بادام کا حلوہ

اشیاء:

بادام	☆☆☆☆	ایک پاؤ
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیوڑہ	☆☆☆☆	دو چمچے
زعفران	☆☆☆☆	ایک چمچہ

ترکیب:

بادام بھگو کر اس کا چھلکا اتار لیں، پھر اس کو باریک پیس لیں۔ گھی گرم کر کے اس میں بھون لیں، جب خوشبو دینے لگے تو اس میں کھویا ڈال کر بھونیں جب اچھی طرح سے بھن جائے تو چینی کا قوام تیار کر کے اس میں ڈال کر بھونیں، جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو اتار لیں، ڈش میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں۔

کشمش والا ایرانی حلوہ

اشیاء:

کشمش	☆☆☆☆	ایک پاؤ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

سوجی	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
سبز الائچی	☆☆☆☆	دو عدد پیس لیں
عرق گلاب	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
کھویا	☆☆☆☆	ایک کپ
گھی	☆☆☆☆	ایک کپ
ناریل پسا ہوا	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

ترکیب:

برتن میں گھی گرم کریں۔ سوجی ڈال کر بھونیں۔ اس کے تھوڑی دیر بعد ہی تھوڑا سا پانی شامل کر دیں ورنہ یہ جل جائے گی۔ کشمش دھو کر صاف کر لیں۔ کشمش اور چینی کو بھی برتن میں ڈال دیں۔ تھوڑی دیر پکائیں جب گاڑھا ہونے لگے تو کھویا مسل کر شامل کریں۔ خوب بھونیں کہ چکنائی اوپر آ جائے۔

سبز الائچی اور عرق گلاب مکس کریں اور چولہے سے اتار کر ڈش میں نکال لیں۔ یا پھر ٹرے میں پھیلا کر اس کے حسب پسند ٹکڑے کر لیں۔ ناریل سے گارنش کر کے سرو کریں۔

چاول کا حلوہ

اشیاء:

چاول	☆☆☆☆	ایک کلو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	ایک کلو
دودھ	☆☆☆☆	تین کلو
گھی	☆☆☆☆	آدھا کلو
سبز الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
پستہ	☆☆☆☆	ایک سو پچیس گرام
بادام	☆☆☆☆	ایک سو پچیس گرام
جاوتری	☆☆☆☆	تھوڑی سی
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	تین عدد
کیوڑہ	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
پانی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

چاولوں کو چن کر صاف کر لیں پھر دھو کر ایک کھلے منہ کی بڑی دیگچی میں ڈال دیں اور دودھ میں شامل کر لیں اور دیگچی کو چولہے پر چڑھا دیں۔ پہلا ابال آنے تک آنچ تیز رکھیں اس کے بعد درمیانی آنچ کر دیں اور دودھ میں چاولوں کو خوب پکنے دیں۔ اتنا پکائیں کہ دودھ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد دیگچی کو چولہے سے اتار لیں اور چاولوں کو باریک پیس لیں۔

تمام چاولوں کو پیس کر برتن میں رکھ لیں۔ دیگچی میں تھوڑا سا گھی گرم کر کے دو عدد سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں۔ جب دانے بادامی ہو جائیں تو چینی اور پانی شامل کر کے پکنے کے لئے چھوڑ دیں۔ جب چاشنی تیار ہو جائے تو دیگچی کو چولہے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

سے اتار لیں۔

ایک کڑاہی میں گھی ڈالیں، گھی جب گرم ہو جائے تو اس میں بچی ہوئی سبز الائچی ڈال دیں۔ بادامی ہونے پر پسے ہوئے چاول ڈال کر بھونیں۔ مسلسل کفگیر چلاتی رہیں چولہے کی آنچ دھیمی رکھیں اور اتنا بھونیں کہ چاول کا رنگ بادامی ہو جائے۔ کڑاہی سے خوشبو آنے لگے تو تھوڑی سی جاوتری پیس کر شامل کر دیں۔

اب تیار شدہ چاشنی آہستہ آہستہ کڑاہی میں ڈالیں اور کفگیر برابر چلاتی رہیں۔ جب تمام چاشنی ڈال چکیں تو میوہ جات بھی ملا دیں۔ لیکن کفگیر برابر چلاتی رہیں۔ جب چاول کا حلوہ تیار ہو جائے تو کیوڑہ چھڑک کر چولہے سے اتار لیں۔ کسی گہری ڈش میں نکال کر اوپر سے چاندی کے ورق بچھا دیں۔ لیجئے چاولوں کا منفرد اور خوش ذائقہ "حلوہ" تیار ہے۔

اسپیشل گوبھی کا حلوہ

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا کلو
گوبھی	☆☆☆☆	ایک پھول
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
بالائی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹکی
بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھی پیالی

ترکیب:

گوبھی کا ایک پھول دودھ میں ابال کر سل پر پیس لیں۔ پھر اسے گھی میں بھون لیں۔ پھر چینی کا شیرہ تیار کر لیں اور یہ شیرہ گوبھی والے پین میں ڈال دیں اور ساتھ ہی اس پین میں بالائی ڈال کر تمام اشیاء کو مکس کر کے حلوہ بنا لیں۔ اس حلوے کو بادام کی گری اور زعفران سے سجا کر مزید ذائقے دار بنائیں۔

اسپیشل سیمولینہ اور بادام کا حلوہ

اشیاء:

کٹے ہوئے بادام	☆☆☆☆	ایک کپ
باریک سیمولینہ کارن میل	☆☆☆☆	تین یا چار کپ
دودھ	☆☆☆☆	دو کپ
چینی	☆☆☆☆	آدھا کپ
کچے کاجو، کٹے ہوئے	☆☆☆☆	1/4 کپ
پسی ہوئی جائفل	☆☆☆☆	آدھا چائے کا چمچ
گھی یا مکھن	☆☆☆☆	آدھا کپ

ترکیب:

ایک مربع پین کو چکنا کر کے ایک طرف رکھ دیں ایک بھاری پیندے کی

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پتیلی میں گھی یا مکھن کو ہلکی آنچ پر پگھلالیں۔ سیمولینہ یا کارن میل ڈال دیں اور گولڈن براؤن ہونے تک پکائیں (6-7 منٹ) چمچہ مسلسل چلاتی رہیں۔ بادام، چینی اور جائفل ملادیں اور اچھی طرح مکس کرلیں۔

دودھ ڈال کر مکس کرلیں اور چمچہ چلاتی رہیں حتیٰ کہ مکسچر گاڑھا ہوجائے اور پتیلی کی تہ یا سائیڈوں پر چپکنا بند ہوجائے۔ اس مکسچر کو چکنے کٹے ہوئے پین میں ڈال دیں اور ہلکے سے چکنے کٹے ہوئے چمچے کی پشت کی مدد سے یکساں پھیلادیں۔

کٹے ہوئے کاجوؤں کو برابر سے ٹاپ پر چھڑک دیں اور ہاتھ کی ہتھیلیوں کی مدد سے نرمی سے دبادیں۔ مکسچر کو ٹھنڈا ہونے دیں اور ایک انچ کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔

ناریل کی کھیر

اشیاء:

کچا ناریل	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
مکھن	☆☆☆☆	آدھا چھٹانک
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
خوشبو	☆☆☆☆	حسب ضرورت

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کیب:

پہلے ناریل کو چھیل کر صاف سل پر پیس لیں پھر چھان لیں۔اس کے بعد
ن کڑکڑا کر کھویا اس میں بھون لیں۔پھر دودھ اور ناریل کا دودھ ملا کر
ں۔جب گاڑھی ہو جائے تو شکر ملا کر خوشبو ملا کر کھائیں بہت زیادہ لذیذ ہو گی۔

ناریل کی فیرنی

شیاء:

دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
ناریل پاؤڈر	☆☆☆☆	مناسب مقدار
چاول	☆☆☆☆	تین چھٹانک
کھویا	☆☆☆☆	حسب ضرورت
گلاب وکیوڑہ	☆☆☆☆	حسب پسند

رکیب:

ناریل دودھ اور چاول میں پانی ملا کر پکائیں اور جب گاڑھا ہو جائے تو
کر ملا کر عرق اور کھویا بھی ملا دیں۔لیجئے بہت ہی مزیدار فیرنی تیار ہے۔

انڈوں کی کھیر

شیاء:

چاول	☆☆☆☆	آدھا چھٹانک

www.iqbalkalmati.blogspot.com

شکر	☆☆☆☆	تین چھٹانک
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
انڈے	☆☆☆☆	چار عدد
زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹکی

ترکیب:

انڈے توڑ کر زردی نکال کر خوب پھینٹ لیں۔ چاول بھگو کر سل پر پیس لیں۔ پھر دودھ ملا کر پکائیں۔ جب گل جائیں تو زردی ملا کر چمچہ سے ہلانا ضروری ہے۔ پھر ذرا دیر کے بعد شکر اور زعفران ملا دیں۔ زعفران کو پیس کر ملائیں، پھر آخر میں ورق بھی لگا دیں۔

سنگترے کی کھیر

اشیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چنا گھاس	☆☆☆☆	ایک ماشہ
سنگترے میٹھے	☆☆☆☆	پانچ عدد
شکر	☆☆☆☆	سوا پاؤ
خوشبو	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

سنگترے چھیل کر قاشوں کی جھلیاں بھی احتیاط سے نکال لیں پھر بیج بھی

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ل دیں۔ دودھ کو اچھی طرح جوش دے کر سنگترے میں ملا دیں اور پکائیں، ھ دیر کے بعد چنیا گھاس اور شکر ملا دیں۔ جب جمنے کے لائق ہو جائے تو اتار راس میں خوشبو جو بھی پسند ہو ملا دیں۔

کیلے کی کھیر

شیاء:

دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چاول	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیلے	☆☆☆☆	چھ عدد
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	ایک پاؤ

ریکیب:

کیلے چھیل کر ہاتھوں سے گوندھ لیں۔ چاول دھو کر دودھ میں ملا کر خوب ائیں۔ جب چاول گل جائیں تو کھویا اور کیلے کا مادہ ملا کر خوب گھوٹیے پھر شکر ملا کر جوش دے کر اتار لیں۔

آم کی کھیر

شیاء:

دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بادام کی ہوائیاں	☆☆☆☆	حسب پسند
میٹھے آم کا رس	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
چاول	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
شکر	☆☆☆☆	آدھا پاؤ

ترکیب:

آموں کے رس کو کپڑے میں چھان کر دودھ اور چاول کو پکا کر ہم جا کریں پھر رس ملا کر شکر بھی ملا دیں۔ جب جمنے کے قابل ہو جائے تو ورق چاندی اور بادام کی ہوائیاں بھی چھڑک دیں۔

بادام کی کھیر

اشیاء:

بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	تین پاؤ
گھی	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چاول	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیوڑہ گلاب	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

چاول بھگو دیں، بادام کو ابال کر اس کے چھلکے الگ کریں، اور سل پر پیس لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ے برتن میں دودھ اور چاول ملا کر خوب پکا کر گلا لیں، پھر گھوٹ کو یکجان کریں۔
پھر بادام ملا کر پکا کر گھی جو کھرا کیا ہو ملا کر چند منٹ تک پکا کر اتار لیں۔ پھر
وڑی دیر تک گھوٹیے۔ مگر گھوٹنے سے پہلے شکر ملا لیں۔ آخر میں خوشبو ملا دیں۔

کاجو کی کھیر

شیاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
عرق کیوڑہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت
کاجو	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کلو
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ

کیب:

کاجو دیکھ لیں گندا اور کیڑے والا نہ ہو، پھر پیس کر دودھ کو جوش دے کر کاجو
کھویا ملا کر پکا کر گاڑھا کریں پھر شکر ملا کر اتار کر ذرا گھوٹ کر خوشبو ملا دیں۔

چاول کی کھیر

یاء:

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چاول	☆☆☆☆	آدھا چھٹانک
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ

ترکیب:

چاولوں کو پانی میں بھگو دیں۔ دودھ کو جوش دے کر چاول ملا کر خوب پکائیں۔ چاول گلنے کے بعد گھوٹ کر یکجا کریں۔ پھر کھویا ملا دیں۔ جب گاڑھا پن آ جائے تو اتار کر شکر ملا کر کچھ دیر تک گھوٹ کر خوشبو ملا کر مٹی کی پیالیوں میں نکال کر چاندی کے ورق لگا کر پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ کھیر پکانے میں اس بات کا خیال رکھیں کہ چاول کھیر میں پیس کر نہ ملائیں بلکہ سالم ہی ملا دیں۔ البتہ اگر چاول گھوٹنے میں کوئی دقت ہو تو پہلے اسے پانی میں خوب گھوٹ کر پھر دودھ میں ملائیں۔

سوجی کی فیرنی

اشیاء:

سوجی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
شکر	☆☆☆☆	حسب ذائقہ
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	چھ عدد
بادام	☆☆☆☆	پچاس گرام
پستہ	☆☆☆☆	پچاس گرام

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چاندی کے ورق	☆☆☆☆	چار عدد
گھی	☆☆☆☆	آدھا کپ

ترکیب:

پتیلی میں گھی گرم کر کے الائچی کڑکڑائیں اور سوجی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ جب اچھی طرح بھن کر بادامی رنگت کی ہو جائے تو اس میں چینی اور دودھ بھی شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور چمچہ چلاتی رہیں۔ جب گاڑھا پن آ جائے تو کسی ڈش میں نکال کر فریج میں رکھ دیں۔ جم جانے پر بادام اور پستے کی ہوائیاں چھڑک کر اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

پستہ کھیر مکس

اشیاء:

پستے کی گریاں	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چاندی کے ورق	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
عرق کیوڑہ	☆☆☆☆	تین چائے کے چمچ
کھوپرا	☆☆☆☆	بیس گرام

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

الائچی کے دانے، پستے کی گریاں باریک باریک کتر کر رکھ دیں۔ کھوپرے کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب ایک برتن میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھیں اور خوب گرم کریں۔ جب دودھ گاڑھا ہو جائے تو اس میں چینی، ناریل الائچی کے دانے پستے اور عرق کیوڑہ ڈال کر مکس کر لیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔

دس منٹ بعد جب کھیر گاڑھی ہو جائے تو چولہا بند کر دیں اور کھیر کو ڈش میں نکال کر ٹھنڈی کرنے کے بعد اوپر سے چاندی کے ورق لگا دیں۔

کھجور کی کھیر

اشیاء:

سوکھی کھجور	☆☆☆☆	پچیس عدد
دودھ	☆☆☆☆	ڈیڑھ لیٹر
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
الائچی	☆☆☆☆	چار عدد
پستہ	☆☆☆☆	آٹھ عدد
بادام	☆☆☆☆	دس عدد
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	ایک عدد

ترکیب:

دودھ کو ابال لیں اور اس میں آدھا کلو دودھ الگ کر لیں۔ اب اس دودھ میں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چھوہارے (گٹھلی نکال کر دو ٹکڑے کر لیں) ڈال کر پوری رات کے لیے بھگو دیں۔

اب باقی بچا ہوا دودھ دھیمی آنچ پر رکھیں اور اس میں الائچی کوٹ کر ڈال دیں۔ جب دودھ میں ابال آنے لگے تو اس میں کھجور دودھ سمیت ڈال دیں۔ جیسے جیسے ابال آتا جائے گا کھجور نرم ہو جائے گی۔

جب کھجور نرم ہو کر دودھ آدھے سے ذرا کم رہ جائے تو اسے ڈش میں نکال لیں۔ اس پر چاندی کا ورق لگائیے اور اوپر سے کٹے ہوئے بادام اور پستے چھڑک دیں۔ ٹھنڈا گرم جیسا پسند ہو ویسا نوش فرمائیں۔

سویوں کی کھیر

اشیاء:

سویاں باریک	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
الائچی	☆☆☆☆	چند دانے
بادام	☆☆☆☆	چند دانے
پستہ	☆☆☆☆	چند دانے
چاول	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

ترکیب:

دودھ ابال کر چینی شامل کریں اور الائچی بھی شامل کر دیں۔ کچھ دیر میں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چاول ڈال دیں۔ چاول تھوڑے سے گل جائیں تو سویاں بھی شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ گاڑھا ہونے پر اتار کر بادام پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

فروٹ کھیر

اشیاء:

کیلا	☆☆☆☆	چھ عدد
سیب	☆☆☆☆	ایک پاؤ
چاول (ٹوٹا)	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
الائچی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے چاولوں کو صاف کر کے دھو لیں اور پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ پھر انہیں پیس لیں۔ دودھ کو گرم کر کے اس میں چاول ڈال کر خوب پکائیں۔ چاول نرم ہو جائیں تو چینی شامل کر دیں۔ چمچہ ہلاتے جائیں ورنہ چینی پتیلی میں لگ جائے گی۔

تھوڑی دیر کے بعد کیلے اور سیب چھیل لیں اور ان پھلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کھیر میں ڈال دیں۔ ساتھی ہی چار پانچ عدد الائچیاں بھی پیس کر ڈال دیں۔ جب ساری چیزیں اچھی طرح یک

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

جان ہو جائیں تو تھوڑی دیر پکانے کے بعد اتار لیں۔ مزیدار فروٹ کھیر تیار ہے۔

کھیر

اشیاء:

چاول	☆☆☆☆	آدھی پیالی
دودھ پاؤڈر	☆☆☆☆	تین پیالی
شکر	☆☆☆☆	ایک پیالی
پستہ	☆☆☆☆	دس عدد
بادام	☆☆☆☆	دس عدد
کیوڑہ	☆☆☆☆	تین کھانے کے چمچ

ترکیب:

چاول دھو کر پکنے کے لیے چڑھا دیں اور اس قدر گلائیں کہ بالکل نرم ہو جائیں اب انہیں گھونٹ لیں۔ تین پیالی پانی میں دودھ حل کر کے پکنے کے لیے چڑھائیے۔ ابال آ جائے تو چاول اور زعفران ملا کر پکنے دیجئے۔ دس منٹ کے بعد شکر بھی ملا دیجئے۔ دس بارہ منٹ اور پکائیے۔ گاڑھی ہونے لگے تو اتار لیجئے اور کیوڑہ ملا لیجئے۔ ٹھنڈی ہونے کے بعد ڈونگے میں منتقل کیجئے۔ پیش کرتے وقت پستہ بادام کی ہوائیاں چھڑکئے اور ورق لگائیے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

گجریلا

اشیاء:

گاجر	☆☆☆☆	تین کلو
کریم	☆☆☆☆	500 گرام
تازہ دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
دودھ پاؤڈر	☆☆☆☆	پانچ پیالی
بادام	☆☆☆☆	دو عدد
شکر	☆☆☆☆	حسب ضرورت
زعفران	☆☆☆☆	ایک چٹکی

ترکیب:

آٹھ پیالی پانی میں دودھ پاؤڈر حل کر لیجئے۔ بادام ابال کر چھلکا اتار لیجئے اور کریم ڈال کر باریک پیس لیں۔ گاجر چھیل کر کدوکش کیجئے اور دونوں قسم کے دودھ باہم ملا کر گاجر سمیت پکنے کے لیے چڑھا دیجئے۔ دودھ تقریباً ختم ہو جائے تو گاجر پیس لیجئے اور بقیہ کریم اور زعفران ملا کے دوبارہ آگ پر رکھ دیجئے۔ مرکب پکنے لگے تو شکر ملا دیجئے۔ شکر گھل جائے تو بادام ملا دیجئے اور اس وقت تک پکایئے کہ جب مادہ کھیر کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ اتار کر ٹھنڈا کر لیجئے پھر پیالے میں منتقل کر کے پیش کیجئے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

پستہ کھیر

اشیاء:

پستہ	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
چینی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
چاول	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
کیوڑہ	☆☆☆☆	دو چمچے
بادام	☆☆☆☆	پچیس گرام

ترکیب:

پستے اور بادام کی گریاں گرائنڈ کر لیں۔ جب پاؤڈر کی طرح باریک ہو جائیں تو دودھ گرم کریں اور یہ پاؤڈر، چاول اور چینی دودھ میں ڈال دیں۔ کیوڑہ ڈال کر چمچ سے ہلاتی رہیں۔ جب دودھ، چاول اور پاؤڈر یکجان ہو جائے تو دس منٹ پکا کر اتار لیں۔ پلیٹوں میں نکال کر اوپر چاندی کے ورق لگا دیں۔ ریفریجریٹر میں ٹھنڈا کر کے تناول فرمائیں۔

گاجر کی کھیر

اشیاء:

گاجر	☆☆☆☆	آدھا کلو

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

دودھ	☆☆☆☆	ڈولیٹر
چاول	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چینی	☆☆☆☆	حسب ذائقہ

ترکیب:

گاجریں کدوکش کر کے دودھ میں پکائیں۔ چاول باریک پیس لیں اور دودھ اور گاجر کے مرکب میں ڈال دیں۔

کچھ دیر بعد چینی ڈال کر چمچہ چلائیں اور کھیر گاڑھی ہو جانے پر ڈشوں میں نکال کر بادام اور پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

ناریل کی کھیر

اشیاء:

کچا ناریل	☆☆☆☆	آدھا کلو
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
مکھن	☆☆☆☆	پچاس گرام
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
شکر	☆☆☆☆	ڈیڑھ پاؤ
خوشبو	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے ناریل چھیل کر سل پر پیس لیں۔ پھر چھان لیں۔ اس کے بعد مکھن

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کڑکڑا کر کھویا اس میں قدرے بھون لیں۔ پھر دودھ اور ناریل کا دودھ ملا کر پکائیں۔ جب گاڑھی ہو جائے تو شکر ملا کر خوشبو ملا کر کھائیں۔

آم کی کھیر

اشیاء:

نیم پختہ آم	☆☆☆☆	تین پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چینی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
کھوپرا	☆☆☆☆	تین پاؤ
زعفران	☆☆☆☆	ایک ماشہ
کیوڑہ	☆☆☆☆	تین چھٹانک
الائچی کے دانے	☆☆☆☆	دو ماشہ
پستے کی گری	☆☆☆☆	آٹھ چھٹانک
بادام کی گری	☆☆☆☆	آٹھ چھٹانک
ورق چاندی	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

آم چھیل کر کدوکش کرنے کے بعد انہیں دودھ میں پکالیں۔ جب وہ نرم پڑ جائیں تو ان میں چینی اور کھوپرا ڈال دیں۔

کھیر گاڑھی ہونے لگے تو چولہے سے اتار لیں اور اس میں زعفران،

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کیوڑہ، الائچی کے دانے، پستے اور بادام کی کٹی ہوئی گریاں ملا کر پلیٹوں میں جمالیں۔ ورق چاندی لگا کر نوش کریں۔

فیرنی

اشیاء:

چاول	☆☆☆☆	آدھی پیالی
شکر	☆☆☆☆	ایک پیالی
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
پستہ، بادام	☆☆☆☆	پچیس گرام
کیوڑہ	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ
چاندی کا ورق	☆☆☆☆	ایک عدد

ترکیب:

چاول تین گھنٹے تک بھیگے رہنے دیں پھر آدھی پیالی دودھ میں باریک پیس لیں اور بقیہ دودھ میں ملا کر پکنے کے لیے چڑھا دیں۔ تقریباً آدھا گھنٹہ دھیمی آنچ پر پک چکے تو شکر ڈال دیجئے اور اس وقت تک پکایئے جب تک کہ مرکب گاڑھا نہ ہو جائے۔ کیوڑہ ڈال کر ڈھانپ دیجئے۔ آدھا گھنٹہ میں خوشبو بس جائے گی۔

اب پیالے میں جما لیجئے۔ فیرنی ٹھنڈی ہو کے جم جائے تو ورق لگایئے اور بادام، پستہ کی ہوائیں چھڑک کر پیش کیجئے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

سوجی کی فیرنی

اجزاء:

سوجی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	دو لیٹر
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
گھی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
سبز الائچی	☆☆☆☆	آٹھ عدد
بادام کترے ہوئے	☆☆☆☆	آدھا چھٹانک
پستے کترے ہوئے	☆☆☆☆	آدھا چھٹانک

ترکیب:

گھی میں الائچی تل لیں۔ پھر اس میں سوجی ڈال کر بھونیں۔ جب براؤن جائے اور خوشبو آنے لگے تو اس میں چینی اور دودھ ڈال دیں اور پکنے دیں۔ چمچہ چلاتے رہیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں اب ڈش میں جما لیں۔ آخر میں بادام اور پستے کی کترنیں چھڑک دیں۔ سوجی کی فیرنی تیار ہے۔

کدو کی فیرنی

اجزاء:

میٹھا کدو	☆☆☆☆	ایک پاؤ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر
الائچی	☆☆☆☆	حسب ضرورت
چینی	☆☆☆☆	حسب پسند
بادام	☆☆☆☆	حسب ضرورت
پستہ	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

کدو چھیل کر ابال لیں۔ پیس کر دودھ میں ملائیں۔ پانچ منٹ پکا کر چھلنی سے چھان لیں۔ اب دودھ کو خوب پکائیں۔ چینی شامل کر کے چمچ ہلاتی رہیں۔ فیرنی کی طرح تیار ہو جائے تو الائچی، بادام، پستہ ڈال کر تناول فرمائیں۔

بادام کی فیرنی

اشیاء:

بادام	☆☆☆☆	ایک پیالی
چاول	☆☆☆☆	آدھی پیالی
شکر	☆☆☆☆	تین پیالی
دودھ پاؤڈر	☆☆☆☆	پانچ پیالی
کریم	☆☆☆☆	ڈھائی سو گرام
الائچی	☆☆☆☆	چار عدد

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ہ:

دس پیالی پانی میں دودھ پاؤڈر حل کر کے پکنے کے لیے چڑھا دیجئے۔
پھیل کر کریم کی شمولیت میں باریک پیس لیجئے اور دودھ میں ملا لیجئے۔
، دو تین گھنٹے تک بھگوئیں پھر آدھی پیالی دودھ میں باریک پیس کر پکے
، مرکب میں شامل کر دیجئے۔
الائچی بھی پیس کر ملایئے۔ آخر میں شکر ملایئے اور کم از کم گھنٹہ بھر تک دھیمی
پر پکایئے۔ فیرنی گاڑھی ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈی کرنے کے بعد پیش
ں۔

پھلوں کی فیرنی

اء:

سیب	☆☆☆☆	تین عدد
ناشپاتی	☆☆☆☆	تین عدد
کیلے	☆☆☆☆	تین عدد
مالٹے	☆☆☆☆	تین عدد
چینی	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	ایک لیٹر

یب:

سیب، کیلے، ناشپاتی اور مالٹے چھیل لیں۔ بیج وغیرہ نکال دیں۔ تھوڑے

www.iqbalkalmati.blogspot.com

دودھ کے ساتھ تمام پھلوں کو گرائنڈ کر لیں۔ اب باقی دودھ گرم کریں اور گرائنڈ محلول میں شامل کر دیں۔ دس منٹ پکا کر چینی شامل کر دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور فیرنی گاڑھی ہو جائے تو ٹھنڈی کر کے مہمانوں کے سامنے پیش کریں۔

ناریل کی پڈنگ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	دس عدد
لیموں کا رس	☆☆☆☆	چند قطرے
ناریل کا برادہ	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
شکر	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
اراروٹ	☆☆☆☆	پانچ تولے

ترکیب:

پہلے انڈوں کی زردی میں اراروٹ، شکر، ناریل، لیموں کا ایسنس ملا کر پھینٹ لیں۔ سفیدی کو الگ پھینٹ کر اس میں ملا دیں۔

پھر تمام اشیاء کو پھینٹ کر ہلکی آنچ پر کسی المونیم کے بڑے فرائی پان میں رکھ کر پکائیں۔ اور اوپر سے انگارے رکھ دیں۔ نیچے جو آنچ رکھیں وہ بھی انگاروں کی ہو اور ہونی بھی بہت کم چاہیے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

بادام کی پڈنگ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	آٹھ عدد
کھویا	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	چائے کا ایک چمچہ
بادام کی گری	☆☆☆☆	آدھا پاؤ
شکر، دودھ	☆☆☆☆	آدھا آدھا پاؤ
ونیلا ایسنس	☆☆☆☆	پندرہ قطرے

ترکیب:

انڈوں کو توڑ کر سفیدی الگ کر لیں۔ پھر سفیدی اور زردی دونوں کو الگ الگ پھینٹ لیں، پھر دودھ اور کھوئے میں ملا کر یکجان کریں۔ بادام کی گری کو جوش دے کر چھیل کر پیس کر ملا دیں۔ شکر بیکنگ پاؤڈر اور ایسنس بھی ملا دیں۔

پھر کسی المونیم کے چوڑے برتن میں تھوڑا سا گھی یا مکھن لگا کر انڈیل دیں اور بہت ہی ہلکی آنچ پر پکائیے۔ برتن کو کسی پلیٹ سے بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ کچھ دیر کے بعد سرخی آ جائے تو کسی تنکے کو ڈال کر اندازہ لگائیے۔ اگر تیار ہو گئی ہو گی تو تنکا خشک نکلے گا۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

سیب کی پڈنگ

اجزاء:

سیب کے ٹکڑے	☆☆☆☆	دو پیالی
میدہ	☆☆☆☆	ایک پیالی
مکھن	☆☆☆☆	ایک پیالی
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چمچہ
چینی	☆☆☆☆	ایک تہائی پیالی
انڈا	☆☆☆☆	ایک عدد
دودھ	☆☆☆☆	آدھی پیالی
دار چینی	☆☆☆☆	ایک چٹکی پسی ہوئی

ترکیب:

میدے میں دودھ، انڈا، چینی، مکھن اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر خوب پھینٹیں اور پھر اسے سیب کے اوپر انڈیل دیں۔ تقریباً پون گھنٹے تک اوون میں بیک کریں۔ لیجئے مزیدار پڈنگ تیار ہے۔

انڈے کی پڈنگ

اجزاء:

انڈے	☆☆☆☆	تین عدد

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	دو چائے کے چمچ
دودھ	☆☆☆☆	آدھا لیٹر
شکر	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

ترکیب:

ایک سلور کے پیالے میں ایک چائے کا چمچہ چینی تھوڑے سے پانی میں گھول کر آگ پر رکھ کر براؤن کر لیں۔ دوسرے پیالے میں انڈوں کو پھینٹ لیں۔ پھر ں میں چینی اور دودھ ڈال کر پھینٹ لیں تا کہ دونوں چیزیں یکجان ہو جائیں۔ ب اس کو پہلے سلور کے پیالے میں جس میں شکر براؤن کر کے رکھی تھی ڈال دیں۔ ب اس [illegible] گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پڈنگ کو دیکھیں اگر وہ جم گئی ہو نکال لیں۔ اس میں ڈبل روٹی کے ٹکڑے بھی ڈال سکتے ہیں۔

کھجور کی پڈنگ

اشیاء:

خشک کھجور	☆☆☆☆	دو پیالی
اسفنج کیک کے ٹکڑے	☆☆☆☆	دو پیالی
دودھ	☆☆☆☆	چار پیالی
مکھن	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
انڈے	☆☆☆☆	تین عدد
شکر	☆☆☆☆	دو کھانے کے چمچ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کارن فلور	☆☆☆☆	ایک کھانے کا چمچ
فوڈ سیرپ	☆☆☆☆	ڈیڑھ پیالی
ونیلا ایسنس	☆☆☆☆	آدھا کھانے کا چمچ

ترکیب:

رات بھر بھیگی ہوئی کھجوروں کی گٹھلیاں نکال کر انہیں ٹکڑے کر لیں اور ٹین کے سانچے میں رکھ دیں۔ کیک کے ٹکڑوں کو تین منٹ کے لیے دودھ میں بھگوئیں تاکہ نرم ہو جائیں اور اسی دوران شکر، مکھن، ونیلا ایسنس اور انڈے ملا کر خوب اچھی طرح پھینٹ لیں اور اس میں دودھ میں بھیگے ہوئے کیک کے ٹکڑے شامل کر کے سانچے میں رکھے کھجوروں پر ڈال دیں۔

ایک بڑے برتن میں پانی ابال کر اس میں بند کیا ہوا سانچہ اس طرح رکھیں کہ وہ آدھا پانی میں ڈوبا ہو۔ اسے بیس منٹ تک بھاپ میں پکائیں اور پھر سانچہ نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور کھول کر اندر موجود پڈنگ آہستہ سے کسی ڈش میں نکال لیں۔ کارن فلور کو فوڈ سیرپ میں حل کر کے گاڑھا ہونے تک پکائیں اور پھر اسے پڈنگ پر پھیلا دیں۔ ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔ موسم سرما کے لحاظ سے یہ ایک بہترین ڈش ہے۔

کسٹرڈ پڈنگ

اشیاء:

انڈے	☆☆☆☆	تین عدد
میدہ	☆☆☆☆	ایک سو گرام

www.iqbalkalmati.blogspot.com

چینی	☆☆☆☆	ایک سو گرام
دودھ	☆☆☆☆	دو سو پچاس ملی لیٹر
بیکنگ پاؤڈر	☆☆☆☆	ایک چٹکی
گھی	☆☆☆☆	دو چمچے

ترکیب:

انڈے اور دودھ کو اچھی طرح پھینٹ کر اس میں چینی ملا دیں۔ پھر میدہ ال کر اچھی طرح سے ملا دیں۔ بیکنگ پاؤڈر بھی شامل کر دیں۔

اب ایک برتن میں گھی ڈال کر اس میں یہ سب چیزیں ڈال دیں۔ ایک کھلے منہ کی پتیلی میں پانی لے کر اس میں یہ برتن رکھ دیں۔ ڈھکن اچھی طرح سے بند کر دیں۔ جب جم جائے تو اتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

لذیذ سویاں

اشیاء:

گھی	☆☆☆☆	ایک چمچہ
چینی	☆☆☆☆	ایک پاؤ
دودھ	☆☆☆☆	دو کلو
سوکھا دودھ	☆☆☆☆	پانچ کھانے کے چمچ
انڈے	☆☆☆☆	دو عدد
ناریل	☆☆☆☆	آدھا

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

سویاں گھی میں بھون لیں۔ سوکھا دودھ، گھی، انڈا اور چینی ملا کر پھینٹ لیں۔ اب دودھ ابال کر اس میں سب کچھ ملا دیں۔ پھر خوب پکائیں۔ جب دودھ گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر ڈونگے میں نکال لیں۔ اب ناریل کاٹ کر ملا دیں۔ ٹھنڈی ہونے پر فرج میں رکھ دیں پھر ایک گھنٹے بعد نکال کر نوش فرمائیں۔

بادامی سویاں

اشیاء:

سویاں	☆☆☆☆	آدھا کپ
بادام پسے ہوئے	☆☆☆☆	آدھا کپ
دودھ	☆☆☆☆	ایک پاؤ
کھویا	☆☆☆☆	آدھا کپ
چینی	☆☆☆☆	دو کپ
سبز الائچی	☆☆☆☆	چار عدد
کیوڑہ	☆☆☆☆	چند قطرے
تیل	☆☆☆☆	حسب ضرورت

ترکیب:

تیل گرم کریں اور الائچیاں ڈال دیں۔ اس میں چورا شدہ سویاں ڈال کر بھونیں۔ جب سویاں ہلکی براؤن ہو جائیں تو دودھ ڈال دیں۔ جب دودھ میں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ابال آجائے تو پسے ہوئے بادام اور کھویا ڈال دیں۔ اس کے بعد شکر ڈال کر ملائیں اور چند منٹ تک پکنے دیں۔ سویوں کو زیادہ گاڑھا نہ کریں کیونکہ یہ ٹھنڈی ہونے کے بعد مزید گاڑھی ہو جاتی ہیں، اس لئے مناسب گاڑھی کر کے کیوڑہ ملا کر اتار لیں اب سویاں برتن میں ڈال کر سرو کریں۔

میٹھے چاول

اشیاء:

چاول	☆☆☆☆	آدھا کلو
گھی	☆☆☆☆	ایک چھٹانک
چھوٹی الائچی	☆☆☆☆	پانچ عدد
شکر	☆☆☆☆	آدھا کلو
لونگ	☆☆☆☆	پانچ عدد
عرق کیوڑہ	☆☆☆☆	دو تولہ

ترکیب:

سب سے پہلے شکر کو پانی میں گھول لیں۔ پانی ڈیڑھ کلو ہو۔ چاول آدھ گھنٹے تک بھگونے کے بعد گھی کو برتن میں ڈال کر لونگ الائچی کا بگھار دیں۔ پھر شربت کو احتیاط سے گھی میں ملا کر چاول ملا کر معمولی طریقے سے پکائیں تیاری پر عرق کیوڑہ ملا دیں۔

☆☆☆

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com